

# Le Jardin des Senteurs

Prix TTC

**La spécialité du jour « Le Jardin des Senteurs »**

19.-

## Entrées

**Jambon persillé**

Vinaigrette de cornichons

12.-

**Carpaccio de saumon**

Coulis de poivrons et pesto de coriandre

12.-

**Gaspacho de tomates GRTA**

Tartare de légumes croquants

12.-

## Plats

**Filet de féra du lac**

Brunoise de céleri aux noisettes et espuma de pommes de terre

29.-

**Risotto** aux champignons

29.-

**Suprême de poulet farci aux pignons et basilic**

Moelleux de courgettes aux olives et polenta gratinée au parmesan

29.-

## Desserts

**Assiette de fromages** et pâte de fruit abricot

9.-


**Mousse de miel GRTA**, biscuit moelleux, tuile croustillante et coulis de fruits rouges

9.-

**La poire signature MV**



9.-

Toutes nos viandes sont d'origine suisse. Volaille Suisse et France, Saumon et Cabillaud de Norvège. Tous nos plats sont faits maison . Pour tout allergène, nous vous remercions de vous rapprocher du personnel de salle qui se fera un plaisir de vous aider.

## Le Jardin des Senteurs

		Prix TTC
<b>Vins blancs</b>	1 dl	Btle
Trésor Chasselas, Vieilles Vignes AOC Genève - 2019	3.-	24.-
Belles Filles, Chardonnay AOC Genève - 2019	3.-	23.-
Belles filles, Riesling-Sylvaner-Pinot blanc AOC Genève - 2019	2.5.-	21.-
<b>Vins rouges</b>		
Trésor, Gamay Vieilles vignes AOC Genève - 2019	3.5.-	26.-
Trésor, Syrah-Gamaret AOC Genève - 2019	4.-	30.-
Belles filles, Garanoir - Gamaret AOC Genève - 2019	3.-	24.-
<b>Vins Rosés</b>		
Belles Filles, Œil-de-Perdrix AOC Genève - 2019	3.-	22.-
<b>Mousseux et Champagne</b>		
Baccarat	6.5.-	48.-