

## Suggestions de printemps

	en entrée	en plat
Les feuilles du printemps	8.50	
Méli-mélo de crudités de saison	12.50	
Velouté d'asperges	13.50	
Piccata de Longsole, cardons épinoux au vinaigre	18.50	
Salade paysanne (salade mêlée, œuf poché, lardons et croûtons)	16.50	26.50
Salade printanière (feuilles de saison, avocat, asperges, saumon d'Écosse mariné maison)	16.50	26.50
Asperges fraîches de Cavailon		
-mayonnaise à la moutarde de Lully	21.—	32.—
-jambon cru du séchoir et mayonnaise	24.—	35.—
Feuilleté aux champignons	28.50	38.—
Viande séchée artisanale (issue de bœuf Suisse, épicée et séchée à Genève)	22.—	29.—

\*\*\*\*\*

Risotto aux gambas sauvages et asperges vertes de Lully	38.—
Souris d'agneau d'Irlande braisée aux épices	44.—
Poulet fermier du Nant d'Avril, à l'Estragon	39.—
Entrecôte de bœuf Suisse au beurre Café d'Avusy ou forestière	45.—
Véritable longsole genevoise de Chez Genzeand (min. 25 minutes)	35.—

Selon arrivage:

Filet de féra du Léman	42.—
Filet du brochet du Léman	42.—
Filet d'omble chevalier du Léman	48.—

Tous nos poissons sont accompagnés d'un beurre au citron, d'une symphonie de légumes et de riz Basmati)

\*\*\*\*\*