LÉO HÖKFELT

DÎNERS PRIVÉS · GENÈVE

Menu à la carte

Une entrée, un plat et un dessert, choisis à l'avance et servis à toute la table

ENTRÉES

BETTERAVE · ESTRAGON

Betterave fumée et crue, sauce tranchée à l'huile d'estragon

CARDON · FÉRA · TAGÈTE

Cardon rôti au beurre, féra fumée, beurre blanc aux œufs de truite

POIREAU · KUMQUAT · BABEURRE

Poireau brûlé, pickles de kumquat, sauce babeurre à l'huile de livèche

PLATS

OMBLE CHEVALIER · MANDARINE

Hollandaise à la mandarine, fenouil en croûte de sel, topinambours rôtis

CHEVREUIL · SPAETZLE · CHOU ROUGE

Selle de chevreuil, jus au vin rouge, chou rouge au coing, marrons glacés

BŒUF · CAROTTE · MOELLE

Joue de bœuf braisée au vin rouge genevois, carottes glacées, moelle rôtie

CÉLERI · TRUFFE · BEURRE NOISETTE

Céleri-rave en croûte de sel, truffe de Bourgogne · végétal

DESSERTS

POMME · FOIN

Tatin aux pommes, glace au foin

POIRE · SARRASIN · CHOCOLAT

Poire à la Williamine, crème mascarpone, tuile de sarrasin, sauce chocolat

MANDARINE

Sorbet, crémeux et suprêmes, zestes confits, sablé au beurre noisette

175 CHF par personne

Courses, cuisine, service et nettoyage inclus

Allergies et restrictions alimentaires : menu adapté sur demande