



Menu Le Petit Chef

Burratina de Genève | Légumes crus et cuits | Vinaigrette épicée aux prunes fermentées
Bouillabaisse | Variété de poissons | Fenouil | Pommes de terre | Sauce rouille
Gambas royales | Sauce au beurre citronné | Risotto Venere | Courge butternut
Filet de bœuf | Pommes de terre nouvelles | Carottes | Brocoli | Sauce au vinaigre vieilli
Crème brûlée | Glace maison à la vanille

Geneva Burratina | Raw and cooked vegetables | Spiced plum fermented vinaigrette | Truffle
Bouillabaisse-style | A variety of fish | Fennel | Potatoes | Rouille sauce
King Prawns | Lemon butter sauce | Venere risotto | Butternut squash
Beef Tenderloin | Baby potatoes | Carrots | Broccoli | Aged Vinegar sauce
Crème Brûlée | Homemade vanilla ice cream

Menu Le Grand Chef

Burratina de Genève | Légumes crus et cuits | Vinaigrette épicée aux prunes fermentées | Truffe
Bouillabaisse | Variété de poissons | Fenouil | Pommes de terre | Sauce rouille
Demi-homard | Sauce au beurre citronné | Risotto Venere | Courge butternut | Caviar biologique d'Aquitaine
Filet de bœuf | Pommes de terre nouvelles | Carottes | Brocoli | Sauce aux morilles et truffe
Crème brûlée | Glace maison à la vanille

Geneva Burratina | Raw and cooked vegetables | Spiced plum fermented vinaigrette | Truffle
Bouillabaisse-style | A variety of fish | Fennel | Potatoes | Rouille sauce
Half Lobster | Lemon butter sauce | Venere risotto | Butternut squash | Organic caviar from Aquitaine
Beef Tenderloin | Baby potatoes | Carrots | Broccoli | Morel & Truffle sauce
Crème Brûlée | Homemade vanilla ice cream

Menu Le Végétarien Petit Chef

Burratina de Genève | Légumes crus et cuits | Vinaigrette épicée aux prunes fermentées
Soupe de potiron | Persil frit | Noisettes rôties
Aubergine parmigiana
Risotto au Safran et Légumes d'Hiver
Crème brûlée | Glace maison à la vanille

Geneva Burratina | Raw and cooked vegetables | Spiced plum fermented vinaigrette
Pumpkin Cream Soup | Fried parsley | Roasted hazelnuts
Eggplant Parmigiana
Saffron Risotto with Winter Vegetable
Crème Brûlée | Homemade vanilla ice cream

Menu Le Junior Chef (5 à 12 ans)

Burratina de Genève | Légumes crus et cuits | Vinaigrette épicée aux prunes fermentées
Bouillabaisse | Variété de poissons | Fenouil | Pommes de terre | Sauce rouille
Risotto au Safran et Légumes d'Hiver
Suprême de poulet | Pommes de terre nouvelles | Carottes | Brocoli
Crème brûlée | Glace maison à la vanille

Geneva Burratina | Raw and cooked vegetables | Spiced plum fermented vinaigrette
Bouillabaisse-style | A variety of fish | Fennel | Potatoes | Rouille sauce
Saffron Risotto with Winter Vegetable
Chicken Supreme | Baby potatoes | Carrots | Broccoli
Crème Brûlée | Homemade vanilla ice cream

