

Restaurant de la Cigogne

*Monsieur Bernard Moreno, chef de cuisine,
Monsieur Philippe Gobet, maître d'hôtel, et
leurs brigades ont le plaisir de vous accueillir
et vous souhaitent de passer un agréable
moment gastronomique...*

Potages

Velouté de courgette au basilic, feta et tomates confites	22.-
Gelée de homard au yaourt bulgare, légumes printaniers	25.-

Entrées

Verrine de petits pois, mangue, poivron rouge et saumon mariné à la vanille	32.-
Les deux œufs au plat, « Pata Negra » et asperges, mesclun paysan	37.-
Croustillant de maïs, tartare de thon du Pacifique, chantilly à l'avocat	34.-
Terrine de canard au foie gras et pistaches	36.-
Vinaigrette de langoustines rôties et légumes du jardin sur un pistou de fèves	38.-
Filets mignons de poulet grillé, tartare d'asperges à la tomate et « buffala »	35.-
Macaroni à la crème de morille, salade de roquette	36.-
Saumon fumé d'Ecosse	38.-

Poissons

Filet de féra à la crème d'ail doux, crozets, artichauts, fèves et tomates	43.-
Vapeur de turbot au coulis de poivron rouge, caponata sicilienne	48.-
Rouget grillé autour d'une tarte fine aux champignons, vinaigrette de coquillages et asperges	45.-
Dos de cabillaud poêlé, crème de brocolis, haricots blancs parfumés à la badiane, lard croustillant	41.-

Viandes

Pavé de foie de veau grillé au vinaigre de Banyuls, pappardelle au citron confit et olives niçoises	43.-
Tranche de gigot d'agneau de lait des Pyrénées en crépine de pousses d'épinards et cèpes, gratin de pomme de terre et artichauts	46.-
Quasi de veau rôti en croûte d'herbes, poêlée de rattes aux asperges et cornes d'abondance	49.-
Filet de bœuf poêlé, beurre « façon Béarnaise », pommes Saint-Florentin, tomates et épinards	52.-

Fromages

Assortiment de fromages frais et affinés	17.-
--	------

Desserts

(Nous vous remercions de commander vos desserts en début de repas)

Eventail de fruits frais et sorbets	17.-
Feuilleté gourmand à la rhubarbe et son sorbet	17.-
Panna cotta à la framboise au parfum de romarin	17.-
Sablé breton, riz au lait et crémeux pistache aux fraises	17.-
Fantaisie de chocolat Manjari	17.-

Menu du Marché à 65.-

Asperges violettes tièdes

Sauce Maltaise

ou

Cannelloni de homard et céleri, salade de pourpier

ou

Poêlée gourmande (ris de veau, chanterelles, asperges vertes)

Gaufre de pomme de terre

* * *

Cuisse de lapereau aux morilles

Pomme amandine, petits pois et oignons nouveaux

ou

Dos de maigre poêlé à la moutarde de Meaux

Samossa de fenouil et graines de sarrasin

ou

Carré d'agneau rôti en tapenade

Petits violets, poivron rouge et duo de courgette

* * *

Dessert de votre choix

la suite de nos menus au verso...

Nos suggestions de vins au verre

Blanc

Pellegrin blanc « Domaine Grand'Cour » 2010, Jean-Pierre Pellegrin, Peissy (Genève) 8.-

Rosé

Empreinte rosé « Domaine le Grand Clos » 2010, Charles Novelle et Fils, Satigny (Genève) 8.-

Rouge

Beaune 1er cru « Les Reversées » 2000, Domaine Y. Clerget, Côte de Beaune (France) 18.-

Menu Tentations

Tartare de veau au parmesan, champignons de Paris, huile de truffe

Y Aigle « Grand Aire » 2010

Cave du Prieuré, Henri Magistrini, Chablais - Vaud

* * *

Muffin's de saumon fumé aux grains de caviar d'Aquitaine

Pomme Granny Smith et céleri rémoulade

Y Chardonnay 2007

Stéphane Gros, Dardagny - Genève

* * *

Beignets de crevette aux vermicelles croustillants

Coulis de fruit de la passion, salade frisée à la menthe

Y Sauvignon « Domaine Grand'Cour » 2008

Jean-Pierre Pellegrin, Peissy - Genève

* * *

Filet de bœuf poêlé aux morilles et pointes d'asperges

Rösti de pomme de terre

Y Beaune 1er cru « Les Reversées » 2000

Domaine Y. Clerget, Côte de Beaune - France

* * *

« Surprise »

* * *

Sabayon léger à la chartreuse verte

Y Douceur d'Automne « Domaine des Abeilles d'Or » 2008

René Desbaillets, Chouilly - Genève

Menu avec une entrée : 85.- (hors boissons) ou 115.- (vins, minérales et café inclus)
Menu avec deux entrées : 105.- (hors boissons) ou 145.- (vins, minérales et café inclus)
Menu complet : 125.- (hors boissons) ou 175.- (vins, minérales et café inclus)

*Les viandes que nous servons sont d'origine suivante :
bœuf, veau et poulet de Suisse, agneau et foie gras de France*

Prix en francs suisses, service et TVA inclus