

MENU VOYAGE

Virginie Basselot M.O.F. 2015 vous propose de découvrir sa cuisine au travers d'un menu carte blanche en 5 actes, pour l'ensemble des convives

Virginie Basselot M.O.F. 2015 invites you to discover her cuisine through a tasting menu in 5 acts, served for all guests

148.-

Notre sommelier vous propose ses accords mets et vins

Our Sommelier suggests you a food & wine pairing

Vins des domaines Michel Reybier 62.-

Sélection du Sommelier 62.-

ENTREES

Saint-Jacques et huîtres en tartare, crème citron et caviar de Sologne

Scallops and oysters tartar, lemon cream and Sologne caviar

80.-

Foie gras confit, pomme fruit et betteraves multicolores

Confit foie gras, apples and beets

38.-

Potimarron et châtaignes en ravioles, coulis de cresson, râpée de truffe blanche d'Alba 

Pumpkin and chestnut ravioli, cress coulis, grated white Alba truffle

42.-

Blette maraîchère en carbonara et magret de canard fumé

Chard carbonara with smoked duck breast

32.-

Tourteau en rémoulade de pommes vertes et wasabi, coulis de corail

Crab, green apples and wasabi remoulade, coral coulis

34.-

LA RESERVE GENEVE - HOTEL, SPA AND VILLAS
Cheffe Exécutif Virginie Basselot M.O.F. 2015

Les plats signalés par  sont végétariens / Dishes with the  icon are vegetarian
Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en Suisse et UE / All of our meat comes from, is raised and slaughtered in Switzerland and EU
Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires / If you suffer from food allergies, please inform us
Prix nets en Franc Suisse, taxes et service compris / Net prices in Swiss Franc, tax and service included

RICHESSES DE LA MER

Dos de cabillaud cuit au plat, légumes de saison et beurre au citron mélisse

Back of cod fish, seasonal vegetables and lemon balm butter

38.-

Coquilles Saint-Jacques rôties, ravioles de Granny Smith et céleri-rave

Roasted scallops, Granny Smith and celery root ravioli

58.-

Turbot en croûte de moutarde, champignons bruns et « Lardo di Colonnata »

Turbot in mustard crust, brown mushrooms, "Lardo di Colonnata"

68.-

SAVEURS DE LA TERRE

Filet de chevreuil rôti au genièvre, purée de cerfeuil tubéreux, sauce poivrade

Roasted venison filet with juniper berries, turnip rooted chervil purée, "poivrade" sauce

62.-

Lièvre en civet et coquillettes aux cébettes

Hare stew and spring onion coquillettes

54.-

Queue de bœuf en choux farcis, légumes et bouillon de pot-au-feu

Oxtail stuffed cabbages, vegetables and broth "pot-au-feu"

68.-

Volaille Nant d'Avril rôtie au grué de cacao, topinambours et jus au café

Roasted Nant d'Avril poultry with cocoa nibs, Jerusalem artichoke and coffee jus

78.-

Céleri-rave et pistache en fine mousseline, choux de Bruxelles braisés à l'orange 

Celery root and pistachio mousseline, braised Brussels sprouts with orange

38.-

LA RESERVE GENEVE - HOTEL, SPA AND VILLAS
Cheffe Exécutif Virginie Basselot M.O.F. 2015

Les plats signalés par  sont végétariens / Dishes with the  icon are vegetarian
Toutes nos viandes proviennent, sont élevées et abattues en Suisse et UE / All of our meat comes from, is raised and slaughtered in Switzerland and EU
Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires / If you suffer from food allergies, please inform us
Prix nets en Franc Suisse, taxes et service compris / Net prices in Swiss Franc, tax and service included