

Le restaurant La Récolte bénéficie du label “**Ambassadeur du Terroir Genevois**” et vous offre à ce titre, la garantie de qualité et de proximité de produits issus du terroir de notre région. Demandez notre carte des vins sur laquelle figure une large sélection de vins du terroir.



entrées

Soupe de poissons du lac au cumin (brochet, féra et omble)	13.-
Cassolette de cardons et os à moëlle	19.-
Ballottine de Caille du Léman Saladine de petits légumes	25.-

végétarien

Pot-au-feu de légumes du terroir et mousseline de raifort	24.-
---	------

poisson

Filets de perches fraîches du lac Léman (selon arrivage)	44.-
--	------

viandes

Volaille de Perly au Pinot Noir genevois Bouquetière de légumes et gratin de cardons	35.-
Fricassée de canard au Chasselas Cassolette du maraîcher	33.-
Fricassée de porc à la genevoise et petits légumes	30.-
Cocotte de longeole genevoise aux lentilles	26.-

Nos plats du terroir sont servis avec du riz, des pommes nature, du gratin ou de la polenta

TVA 7,6% et service inclus

petite faim et pour commencer

Duo de foie gras Croustillant de pain d'épices et caramel à la badiane	27.-
Carpaccio de thon au poivre noir et basilic, vinaigrette à l'orange	22.-
Risotto de Saint-Jacques au chocolat amer, sauce à la citronnelle	22.-
Salade Caesar aux crevettes (ou au poulet)	18.-
v Petit Brick de bleu de Gex sur salade d'endives et noix Vinaigrette à la poire et au romarin	20.-
v Buffet de salades et d'antipasti	17.-

potages

v Cappuccino forestier parfumé à l'huile de truffe	15.-
v Crème de lentilles	13.-
v Velouté de carottes au safran	14.-

d'ici et d'ailleurs

v Ravioles de potiron aux épinards et chèvre frais Crème de marrons allégée	25.-
v Risotto aux bolets	24.-
v Tajine de légumes d'antan et fruits secs, couscous à la coriandre	19.-
v Wok de légumes croquants au curry vert et lait de coco, riz basmati	21.-

poissons

Saint-Pierre grillé
Mousseline de pommes de terre et ciboulette, sauce vierge 41.-

Pavé de Cabillaud poché, son aïoli à l'orange et légumes glacés 35.-

la récolte du mareyeur

*Nos poissons entiers, selon l'arrivage du jour, avec trio de saveurs
Prix au 100 gr*

Loup Corse d'élevage pour 1 ou 2 personnes
rôti sur fenouil et aromates, parfumé à l'huile d'olive

Daurade Royale pour 1 ou 2 personnes,
rôtie sur fenouil et aromates, parfumée à l'huile d'olive

Sole de France Petit Bateau grillée ou meunière

Turbot poché pour 2 personnes

*Nos poissons du buffet sont servis avec une poêlée de légumes selon la récolte
et du riz, des pommes nature, du gratin ou des frites*

viandes

CH	Émincé de veau à la zurichoise Rösti		42.-
	Jarret d'agneau braisé sur lit de lentilles du Puy et échalotes confites		36.-
	Poulet tandoori, raita et naan		28.-
CH	Filet de bœuf Simmental, sauce Périgourdine		52.-
	Magret de canard au poivre de Sechouan, Riz sauvage et légumes de saison		34.-
CH	Côte de bœuf de Simmental pour 2 personnes et buffet d'antipasti <i>(le délai d'attente peut varier en fonction de la cuisson désirée)</i>	env. 900 gr	49.- par pers.
	<i>Sauce aux choix: café de Paris, bordelaise, béarnaise, poivre, champignons</i>		

Nos viandes de boeuf sont servies avec une poêlée de légumes selon la récolte et du riz, des pommes vapeur, du gratin ou des frites

CH = Spécialité Suisse | V = Végétarien

Volaille: Suisse
Agneau: Nouvelle-Zélande
Bœuf: Suisse
Veau: Suisse

TVA 7,6% et service inclus