

# Saba

**Brandade à l'anguille, wasabi et cédrat 16**  
*Brandade croustillante, sabayon wasabi, cédrat de Damien*

**Céleri, Saint Jacques et Onsen Tamago 17**  
*Céleri grillé au barbecue, œuf vapeur, carpaccio et dashi de St-Jacques*

**Chou-fleur et poissons de roches 16**  
*Chou-fleur en textures et températures, jus de poissons de roches au gochugaru et condiments iodés*

-

**Faux-filet Angus kobujime, gnocchi aux algues de Julie 26**  
*Bœuf de la maison Baud en «carpaccio tiède», condiment kombu/dulce, gnocchi en bouillon*

**Choux, ail noir et oignons 24**  
*Choux grillés et crus, oignons doux confits, condiments vinaigrés, jus végétal à l'ail noir et épices*

**Féra sauvage du Léman, champignons et curry vert 26**  
*Féra au barbecue, «salade» de champignons et d'endives, jus curry vert/champignons*

-

**Pommes, vanille et pain d'Aristide 12**  
*Golden de Savoie, caramel au vieux vinaigre, crème glacée vanille et crumble de pain toasté*

**Agrumes de Damien, shokupan et miso 12**  
*Curd de citron rouge, shokupan «perdu», neige d'agrumes et sorbet yuzu/herbes fraîches*

**Sélection de fromages affinés par Marc Dubouloz et «Les Frox» 13**

*Pour chaque plat, un accord met-boisson est disponible*

# Menus

## *Le midi* 22

*Amuse-bouche/Plat/café ou thé*

*Le plat proposé change au minimum d'une semaine à l'autre.  
(Servi le midi uniquement, du mercredi au vendredi)*

## *Menu 3 temps* 45

*Amuse-bouche/2 propositions salées/1 sucrée  
(A choisir entre nos différentes propositions).*

## *Menu libre expression* 62

*Ce menu, servi à l'aveugle et en 5 temps reprend certains éléments de notre carte ainsi que d'autres créations en fonction de nos arrivages et de nos inspirations.*

## *Accord mets-boissons* 40

*Accord mets-boissons pour le menu libre expression, comprenant 5 verres.*