



bayview

by





Cette carte allie raffinement et originalité,
dans une atmosphère conviviale.

This menu combines refinement & originality,
in a convivial atmosphere.

Michel Roth
X Danny Khezzar

*Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes.
Merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel.

**Some of the dishes may contain food allergens.
For more information, do not hesitate to ask the Head Waiter.*

Prix en francs suisses / TVA et service inclus
Prices in Swiss Francs / VAT and service included



ENTRÉES STARTERS

Courgettes jaunes, caviar Impérial Baeri
beurre blanc livèche et granité tonic
Yellow zucchini, Imperial Baeri caviar
lovage white butter and tonic granita
69.-

Tarte aux cèpes en forêt
chapeau cœur coulant, jus cazette et gel sapin
Cep mushroom tart in the forest
melting heart hat, cazette jus and fir tree gel
65.-

POISSONS FISH

Omble chevalier sauce coquillages
raviole à la brousse
Char and shellfish sauce
brousse cheese raviole
68.-

Homard bleu, beignet de maïs et kumquat noir de Mr. Eddy
lait de poule, gingembre, sauce homardine
Blue lobster, corn doughnut, black kumquat from Mr. Eddy
eggnog, ginger, lobster sauce
125.-

VIANDES MEATS

Côte de veau tomahawk pour deux personnes
haricots verts, chanterelles et macaroni
Veal chop tomahawk for two persons
green beans, chanterelles and macaroni
125.-/personne

Noisette de chevreuil
topinambour en déclinaison, poire chasse fumée
Medallions of venison
Jerusalem aticoke in different ways, smoked hunt pear
95.-



FROMAGES CHEESES

Sélection de trois fromages à choisir sur notre chariot
Selection of three cheeses of the trolley
18.-

Chariot de fromages affinés
Ripened cheese trolley
24.-

DESSERTS by Didier Steudler

Millefeuille minute
vanille Grand Cru de Bora-Bora
Minut millefeuille
vanilla Grand Cru of Bora-Bora
25.-

Soufflé cassis chaud et froid
Blackcurrent soufflé hot and cold
26.-

Tarte soufflée au chocolat Villars Acaiou 70%
Villars Acaiou 70% chocolate soufflé tart
26.-

Surprise croquante, espuma vanille brûlée
airelles confites
Crispy surprise, burnt vanilla espuma
candied cranberries
26.-



**Nous remercions nos fidèles fournisseurs
pour leur implication et leur professionnalisme quotidien
et souhaitons vous les faire découvrir à travers une expérience gastronomique**

FRUITS ET LÉGUMES

Brasier Primeur à Carouge (M. Johan Favre - MOF) : Fruits et légumes
Jardins de Trajets à Troinex : Légumes GRTA
Famille Vuagnat à Jussy : Pommes de terre (pour le cappuccino)

POISSONS

Gastromer à Plan-les-Ouates : Poissons et crustacés
Tast & Tell à Vevey (M. Jean-Marc Bigler) : Poissons suisse et Lac Léman
The Finest Cut à Aubonne (M. Rui Gaudêncio) : Poissons Dry Aged
Petrossian à Paris : Caviar

VIANDES

Boucherie du Molard à Genève : Viandes et charcuteries

FROMAGES - ŒUFS - CRÈMERIE

M. Eddy à Montreux : Œufs de cane, ail noir et citron noir
Petit crémier à Meyrin : Crèmerie
Fromagerie Jumi à Boll : Fromages et beurre suisse
Fromagerie Boujon à Thonon-les-Bains : Fromages
Ferme la pièce à Genève : Œufs

ÉPICERIE

Le monde des Épices à Payerne (M. Patrick Rosset) : Épicerie fine et vinaigres
Moga à Genève : Épicerie

ORIGINE DES PRODUITS

Courgette GRTA/Suisse
Omble/France, Suisse
Homard/France
Veau/Suisse
Chevreuil/Hongrie