



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



MENU DÉJEUNER

Carpaccio de féra monochrome
sapin, betterave et fromage frais
Fera carpaccio monochrome
fir, beetroot and fresh cheese

ou/or

Fleur de courgette farçie à la niçoise
crème double suisse fumé au foin et basilic
Zucchini flower stuffed niçoise style
swiss double cream smoked with hay and basil

Rouget cuit au binchotan, écailles soufflées
carotte fane et polenta crémeuse
Red mullet cooked with binchotan, puffed scales
carrot and creamy polenta

ou/or

Râble de lapin et raviole végétale
abricot rôti et céleri caramélisé
Saddle of rabbit and vegetable raviole
roasted apricot and caramelized celery

Fleur de pêche de vigne pochée à la verveine
sorbet pêche-grappa
Vine peach blossom poached with verbena
peach-grappa sorbet

ou/or

Souplesse de mirabelle au Champagne
glace thym citron
Confit mirabelle plum with Champagne
lemon thyme ice cream

Menu 2 services CHF 77.-
entrée, plat ou plat, dessert
starter, main course or main course, dessert

ou/or

Menu 3 services CHF 88.-
entrée, plat, dessert
starter, main course, dessert



**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

Tomate et courgette GRTA/Suisse
Omble/France, Suisse
Homard/France
Veau/Suisse
Pigeon/France