

bayview



# LE BAYVIEW

## ENTREES / STARTERS

Oeuf de poussine parfait de la ferme La Prairie aux truffes  
macaroni et tétragones

Poussine egg parfait from La Prairie farm with black truffle  
macaroni and tetragons

68.-

Ormeaux et longeole gratinés au sabayon fumé  
Banh Bao saveur iodée

Slightly seared abalone and traditional pork sausage, smoked emulsion gratin  
iodine flavor Banh Bao

92.-

Fleurs de racines Genevoise  
vinaigrette pralin

Geneva's roots flower  
praline vinaigrette

45.-

### Provenances / Origins

Oeuf de poussine / Suisse  
Ormeaux / France-Bretagne  
Longeole / GRTA  
Légumes / Suisse  
Poussine egg / Swiss  
Abalone / France-Brittany  
Pork sausage / GRTA  
Vegetables / Swiss



## POISSONS / FISH

La pêche du lac Léman au caviar et coquillages  
agnolotti à la brousse, coulis de coriandre  
Lake fishing with caviar and shellfish  
brousse cheese agnolotti, coriander coulis

82.-

«Crousti-moelleux» d'écrevisses et champignons  
sauce façon matelotte

«Crispy-soft» crayfish and mushrooms  
matelotte sauce style

98.-

Turbot de ligne noir de truffe parfumé à l'oignon doux  
burrata de lait ribot et palmiste

Line caught turbot with black truffle and sweet onion scented  
ribot milk burrata and palm

140.-

### Provenances / Origins

Pêche du lac / Suisse, France  
Caviar / France-Sologne  
Coquillages / France-Bretagne  
Écrevisse / Danube-Hongrie  
Turbot / France-Bretagne  
Lake fishing / Swiss, France  
Caviar / France-Sologne  
Shellfish / France-Brittany  
Crayfish / Danube-Hungary  
Turbot / France-Brittany

# LE BAYVIEW

bayview



## VIANDES / MEATS

Autour du veau Suisse  
gremolata et légumes du pays

Around the Swiss veal  
gremolata and country's vegetables

97.-

Filet et côtes de chevreuil marturés aux 3 poivres, légèrement fumé  
poire chasse laquée et champignons de nos sous-bois

Filet and ribs of venison matured with 3 peppers, lightly smoked  
pear lacquered and mushrooms from our undergrowth

86.-

Filet de boeuf Suisse Rossini  
cardon épineux de Plainpalais, sauce Périgieux

Rossini Swiss beef filet  
cardoon from Plainpalais, Perigieux sauce

135.-

### Provenances / Origins

Veau / Suisse  
Chevreuil / République Tchèque  
Boeuf / Suisse  
Veal / Swiss  
Venison / Czech Republic  
Beef / Swiss



## 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.-

## DESSERT BY DIDIER STEUDLER

Millefeuille  
vanille Grand Cru de Bora-Bora

Millefeuille  
vanilla Grand Cru of Bora-Bora

25.-

Baba exotique au Don Papa

Exotic baba with Don Papa

26.-

Tout agrumes  
émulsion tonic et sorbet calamansi

All citrus  
tonic emulsion and calamansi sorbet

24.-

Tarte soufflée au chocolat Guanaja 70%

Guanaja 70% chocolate souffé tart

26.-

## SUGGESTIONS DU CHEF



Tourteau des côtes bretonnes parfumé au  
caviar impérial de Sologne

Brittany coast crab scented with curry  
imperial caviar from Sologne

89.-

Coquille Saint-Jacques aux agrumes et lentilles de Sauvigny  
beurre blanc au citron noir de Mr. Eddy

Sea scallops with citrus and Sauvigny lentils  
white butter with Mr. Eddy's black lemon

74.-

Pigeon de Bresse poché-grillé en cabosse de cacao  
polenta genevoise et potimarron, jus tourbé au chocolat

Poached-grilled Bresse pigeon in cocoa pod  
Geneva's polenta and pumpkin, chocolate peat jus

89.-

Lièvre à la royale  
fricassée de champignons des bois et conchiglie truffée

Royal-style hare  
wild mushroom fricassee with truffled conchiglie

112.-

accompagné de son verre en accord  
Château Nairac-Barsac 2006  
wine pairing by the glass  
Château Nairac-Barsac 2006

28.-

Poularde de Bresse pochée aux truffes noires  
riz basmati et légumes de Genève, sauce Albuféra

Poached Bresse poularde with black truffles  
basmati rice and Geneva's vegetables, Albufera sauce

for 2 persons  
290.-

### Provenances / Origins

Tourteau / France  
Caviar / France-Sologne  
Saint-Jacques / France-Normandie, Norvège  
Pigeon, Poularde / France-Bresse  
Crab / France  
Caviar / France-Sologne  
Sea scallop / France-Normandy, Norway  
Pigeon, poularde / France-Bresse