



LE BAYVIEW

ENTREES / STARTERS

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

Poussine egg parfait from La Prairie farm with cep mushrooms
macaroni and tetragons

51.-

Opéra féra fumée,
foie gras de canard aux épices douces et céleri
sauce foie gras acidulée

Opera smoked fera,
duck foie gras with sweet spices and celeriac
acidulous foie gras sauce

60.-

Maraîcher de légumes des jardins de Trajets rôtis aux sels
vinaigrette à la truffe

Market gardener vegetables from jardins de Trajets roasted with salt
truffle vinaigrette

45.-

Provenances / Origins

Oeuf de poussine-Féra / Suisse
Foie gras / France
Légumes / Suisse
Poussine egg-Fera / Swiss
Foie gras / France
Vegetables / Swiss



POISSONS / FISH

La pêche du lac Léman
bouillon infusé aux herbes sauvages

Geneva lake fishing
broth infused with wild herbs

70.-

Homard des côtes bretonnes rôti
mais et jeunes carottes, sauce homardine

Roasted Brittany coast lobster
corn and young carrots, lobster sauce

98.-

Brochet en melba et carpaccio
coco de Paimpol compoté à l'ail noir de Montreux
sauce tartuffon

Melba and carpaccio pike
coco from Paimpol stewed with black garlic from Montreux
truffle sauce

59.-

Provenances / Origins

Homard / France
Brochet, Pêche du lac / Suisse, France
Lobster / France
Pike, Lake fishing / Swiss, France

LE BAYVIEW

bayview



by

VIANDES / MEATS

Autour du veau Suisse
gremolata et légumes de Genève

Around the Swiss veal
gremolata and Geneva's vegetables

97.-

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

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

86.-

Volaille de Jussy aux écrevisses et grappa du Tessin
risotto de fregola sarda

Jussy poultry with crayfish and Tessin grappa
fregola sarda risotto

75.-

Provenances / Origins

Volaille, Veau / Suisse
Chevreuil / République Tchèque
Fowl, Veal / Swiss
Venison / Czech Republic



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 minute
vanille Grand Cru de Bora-Bora

Minut millefeuille
vanilla Grand Cru of Bora-Bora

26.-

Figue au miel de Salève
glace à la feuille de figuier

Figs with honey from Saleve
fig leaf ice cream

24.-

Pressé de pommes au jus de groseille

Squeezed apple and currant juice

23.-

Tarte soufflée au chocolat Guanaja 70%

Guanaja 70% chocolate souffé tart

26.-



SUGGESTIONS DU CHEF

Tarte aux cèpes de montagne
la surprise dessous en persillade

Mountain cep tart
the surprise below in persillade

74.-

La pêche du lac au caviar et coquillages
agnolotti à la brousse, coulis de coriandre

Lake fishing with caviar and shellfish
brousse cheese agnolotti pasta and coriander coulis

82.-

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.-

Provenances / Origins

Cèpes / Suisse, France
Pêche du Lac / Suisse, France
Lièvre / Ecosse
Cep / Swiss, France
Lake fishing / Swiss, France
Hare / Scotland