



bayview

by





Cette carte allie raffinement et originalité,
dans une atmosphère conviviale.
Imaginée pour vous en collaboration
avec DAVID DEVEL ET TOUTE L'équipe.

This menu combines refinement & originality,
in a convivial atmosphere.
Designed for you together
with DAVID DEVEL & THE WHOLE team.

Michel Roth

*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

Ragoût paysan de lentilles de Sauverny et lard du Valais
œuf suisse en 3 façons

Stew of Sauverny's lentils and Valais bacon
swiss egg 3 different ways

ou/or

Carpaccio de Saint-Jacques
betterave glacée, vinaigrette au jus de yuzu

Sea scallops carpaccio
beetroot ice cream, yuzu vinaigrette

Filet de turbotin nacré
coquillages et chorizo

Turbotin fillet
shellfish and chorizo

ou/or

Vol-au-vent de volaille «la Belle Luce» de la Gruyère
Vol-au-vent of poultry «la Belle Luce» from Gruyère

Pain perdu façon Tatin
crème glacée caramel tonka

Tatin-style French toast
caramel tonka ice cream

ou/or

Soufflé cazette chaud et froid
Hot and cold cazette soufflé

Menu 2 services CHF65.-
entrée, plat ou plat, dessert
starter, main course or main course, dessert

ou/or

Menu 3 services CHF76.-
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) : Poisson Dry Aged

VIANDES

Boucherie du Molard à Genève : Viandes et charcuteries
Famille Chenevard à Jussy : Volaille GRTA

FROMAGES - ŒUFS - CRÈMERIE

M. Eddy à Montreux : Œufs de cane, ail noir et citron noir
Petit crémier à Meyrin : Œufs de poussine et crèmerie
Fromagerie Jumi à Vechigen : Fromages et beurre suisse
Fromagerie Boujon à Thonon-les-Bains : Fromages

EPICERIE

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

ORIGINE DES PRODUITS

Tourteaux/France
Cèpes/Suisse, France
Omble Chevalier/France
Coquilles Saint-Jacques/France
Bœuf/Suisse, Japon
Chevreuil/France