



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



## ENTRÉES STARTERS

---

Tourteau des côtes bretonnes parfumé au curry  
caviar impérial de Sologne  
Brittany coast crab scented with curry  
imperial caviar from Sologne  
91.-

---

Tarte aux cèpes de montagne en 2 services  
noisettes grillées et pourpier, jus cazette  
Mountain cep tart on 2 services  
grilled hazelnuts and purslane, cazette jus  
55.-

---

## POISSONS FISH

---

Ombre chevalier du Beaufortin aux herbes et coquillages  
agnolotti à la brousse  
Beaufortin artic char with herbs and shellfishes  
brousse cheese agnolotti  
68.-

---

Coquilles Saint-Jacques nacrées à la truffe blanche d'Alba  
petit ragoût automnal  
Pearly scallops with white truffle from Alba  
little autumn stew  
106.-

---

## VIANDES MEATS

---

Filet de bœuf suisse mûré  
oignon doux confit-farci, sauce Périgueux  
Swiss matured beef fillet  
confit-stuffed sweet onion, Perigueux sauce  
115.-

---

Autour du chevreuil  
racines genevoise, flammekueche moderne  
Around the venison  
geneva's roots, modern flammekueche  
80.-



## 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.-

---

Meringue, double crème de la Gruyère au citron noir de Mr. Eddy  
sorbet figue  
Meringue, double cream from Gruyere and black lemon by Mr. Eddy  
fig sorbet

26.-

---

Tarte soufflée au chocolat Villars Acaiou 70%  
Villars Acaiou 70% chocolate soufflé tart

26.-

---

Coing poché  
châtaigne et groseilles  
Poached quince  
chestnut and gooseberries

24.-

---



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