



## Entrées

- Betteraves, sabayon fumé, pickles** CHF 24.-  
*Beetroot, smoked sabayon, homemade pickles*
- Raviole croustillante de pintade des Dombes, Kimchi** CHF 28.-  
*Crispy guinea fowl raviole & kimchi*
- Carpaccio de Saint Jacques, navet, dashi aux agrumes** CHF 32.-  
*Scallop carpaccio, turnip, citrus broth*

## Plats

- Endives GRTA braisées** CHF 35.-  
*Chives, Jersey blue sabayon, crunchy egg yolk*
- Ombre Chevalier, poireaux, beurre blanc et orge** CHF 38.-  
*Bisque de homard, fenouil, huile de vaudouvan, rouille*
- Paleron de boeuf, choux de Bruxelles, fenouil, sauce vin rouge** CHF 40.-  
*Slow-cooked beef chuck, Brussel cabbage, red wine sauce*

## Desserts

- Sélection de fromages** CHF 15.-  
*Cheese selection*
- L'opéra Orfève tout chocolat, glace chocolat** CHF 14.-  
*Black chocolate Opera, chocolate ice-cream*
- Ile flottante aux agrumes de Sicile, crème anglaise vanille** CHF 14.-  
*Ile flottante with Sicilian citrus, vanilla English cream*

*Service & TVA (8,1%) inclus*