

RESTAURANT ESSENZE BY CHEF PAOLO

POUR COMMENCER:

PAPPA 15€ pain aux tomates - espuma de bufala - olives - tomato bread - mozzarella - olives

OEUF 65 16€ velouté de petits pois menthe et gingembre - lard salé - crumble à l'ail

TARTE AUX ARTICHAUTS 17€ Jambon de Toscane- Sauce Pecorino - artichoke pie

JAMBON DE BOEUF 18€ Cecina de León (Spécialité espagnole)

COTTO-CRUDO 19€ perche du lac (Poissonnier Mr Jacquier) sauce chou fermenté-aneth

POLIPO 21€ poulpe grillé - sauce à l'ail noir - grilled octopus - black garlic sauce

A SUIVRE:

RAVIOLI OSSOBUCO 23€ sauce au fromage - basil-tomato - cheese sauce

FETTUCCE PEPPE 25€ pâtes - cèpes - burrata - parmigiano - pasta - porcini - burrata

PETITS CALAMARS A LA PLANCHA 26€ polenta - chutney de câpres et tomates séchées

SPAGHETTI GAMBAS 27€ tartare gambas - pistache - citron salé - prawn - pistachio - lemon gel

COCOLIME 29€ Gambas - timbale de riz - sauce curry-coco-citron vert légèrement épicé

MORUE SALÉ AU MISO 29€ sauce safran-citron vert - salted cod - saffron and lime sauce

VIANDE DU MOMENT 29€ sauce Mole épicée

TAGLIATA DE BOEUF 30€ sauce moutarde

FILET DE POISSON DU LAC LÉMAN (PÊCHERIE ERIC JACQUIER) 37€

selon arrivage - sauce et potage du jour (10 euros supplémentaires avec la formule)

Tous les jours sauf samedi soir et jours fériés, formule entrée-plat-dessert à 55 euros.

Le dimanche, sauf veilles et jours fériés, déjeuner italien entrée-plat-dessert à 35 euros.

MENUS DEGUSTATION

LES INSPIRATIONS (6 plats) 87€

Oeuf 65
Cocolime
Pappa
Fettucce Peppe
Viande du Moment

LES INCONTOURNABLES (6 plats) 87€

Polipo
Spaghetti Gambas
Morue salée au Miso
Tarte aux Artichauts
Ravioli di Ossobuco

MENU SURPRISE (9 plats) 119€

Choix d'un dessert à la carte pour les menus

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies - tous nos menus sont destinés à être servis pour toute la table

Desserts 11,50 €

Delizia

ganache au citron farcie d'une déclinaison de 3 citrons, glace à la tonka
Lemon ganache stuffed with 3 lemon consistency tonka ice cream

Sorbetto

sorbet du jour - crumble de sablé - meringue - fromage blanc - balsamique
sorbet of the day - crumble sablé - meringue - cream of white cheese balsamic

Tortino

Mi-cuit au chocolat - glace safran-pistache-eau de rose
soft center chocolate cake - saffron-pistachio-rose ice cream

Semifreddo

crème mascarpone mi-froide - cacao - biscuit à l'amaretto - glace au cappuccino
semi-frozen mascarpone mousse - cacao - amaretto biscuits - cappuccino ice cream

Pannacotta

crème fraîche locale - coulis de myrtilles sauvages - glace cannelle
local cream - wild blueberry coulis - cinnamon ice cream

Budino

Pudding à la banane et au chocolat - glace à la fior di latte salée
Chocolate Banana Bread Pudding salty fiordilatte ice cream