

Menu Saint Valentin

Mercredi 14 février

Carpaccio de Saint Jacques fumées au sapinette,
textures de fenouil, condiment yuzu

Carpaccio of scallops smoked with spruce, fennel textures, yuzu

Sancerre, François Crochet 2016

Turbot aux algues wakamé, carottes croustillantes, myrte citronnée

Turbot with wakame seaweed, crunchy carrots, lemon myrtle

Riesling « Les jardins », Domaine Ostertag 2016

Carré de Veau rôti,

cannelloni de poireaux du pays, radis de couleur et jus au cachou

Roast veal loin, cannelloni with leek, radish and licorice jus

AOC Lune Rousse, Domaine des Balisiers, Genève 2014

Barre chocolatée parfumée à la fève de tonka, sorbet Kriek

Chocolate bar with Tonka bean, Kriek sorbet

AOC Mélopée, Domaine des balisiers 2013

Menu à CHF 89.- par personne

Menu at CHF 89.- per person

Avec accords mets et vins à CHF 124.-

With wine pairing at CHF 124.-



 eastwest

Reservation recommended: + 41 22 708 17 17

Or by email: restaurant@eastwesthotel.ch

rue des Paquis, 6 - 1201 Geneva