AUBERGE
Port-Gitana

La Carte

SOIR ET WEEK END

AUBERGE
Port-Gitana

Menu Port-Gitana

ENTRÉE

TATIN DE TOMATE D'ANTAN [5]
Émulsion de burrata fumée et sorbet basilic

ou

AUBERGINE CONFITE [1, 2]
Écrevisse du Léman et cassis

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE
Carotte, capucine et sarrasin

ou

FILETS DE PERCHE DU LÉMAN [1]
Beurre Gitana et frites alumettes

ou

RISOTTO À L'ARTICHAUT [1, 5]
Citron confit et parmesan

DESSERT

LE MOELLEUX MERINGUÉ PAR "TOUT CHOCOLAT" [1]
Siphon mascarpone, chouchou noisette

ou

SEMIFREDDO AU MIEL DE CHOULEX [1]
Bourgeons de sapin et myrtilles sauvages

Entrée, plat et dessert 72.–

1– Sans gluten 2– Sans lactose 3– Contient des fruits à coque 4– Contient des fruits de mer 5– Plat végétarien 6– Contient du porc

Tous nos prix sont en francs suisses incluant 8,1%. de TVA.

AUBERGE
Port-Gitana

Pour commencer

CECINA DE BOEUF ANGUS-WAGYU 70gr [1, 2] — 28.–
Découpée minute

RETOUR DE PÊCHE [1] — 32.–
Tarama d'oeuf de brochet, gravlax d'omble, féra fumée, rillette de brochet, cracker de socca et condiment citron

TATIN DE TOMATE D'ANTAN [5] — 28.–
Émulsion de burrata fumée et sorbet basilic

AUBERGINE CONFITE [1, 2, 4] — 30.–
Écrevisse du Léman et cassis

CRUDO DE GAMBERONI [1, 2, 4] — 39.–
Gelée d'eau de tomate et panisse

ONGLET DE VEAU JUSTE SAISI [1, 2] — 32.–
Pois chiche et condiment citron piment

1- Sans gluten 2- Sans lactose 3- Contient des fruits à coque 4- Contient des fruits de mer 5- Plat végétarien 6- Contient du porc

Tous nos prix sont en francs suisses incluant 8,1%. de TVA.

AUBERGE
Port-Gitana

La saison à Gitana

BOUILLABAISSE DES CIMES [4] — 59.–
Génépi et groseille

RIS DE VEAU CROUSTILLANT — 49.–
Carotte, capucine et sarrasin

COQUELET MIÉRAL RÔTI AUX BOURGEON DE SAPIN [1] — 52.– p.p.
Girolles et courgette violon

OMBLE CHEVALIER [1] — 46.–
Haricots verts, pêches, amande et verveine

LES FILETS DE PERCHES DU LAC LÉMAN [1] — 52.–
Beurre Gitana et frites allumettes

ENTRECÔTE DE L'AUBERGE CUITE À LA BRAISE [2] (300gr) — 56.–
Coeur de sucrine et frites allumettes

EXPÉRIENCE ARTICHAUT [1, 5] — 45.–
Le Risotto servi dans son artichaut, citron confit et parmesan
L'artichaut violet rôti, condiment barigoule

Les accompagnements

SALADE VERTE [1, 2, 3, 5]	10
FRITES ALLUMETTES [1, 2, 5]	9
COURGETTES VIOLON, AMANDE ET GIROLLES [3]	14
PANISSES MAISON [1, 2, 5]	14
CAPONATA D'AUBERGINE, PISTACHE DE SICILE ET BASILIC [1, 2, 3, 5]	14

1– Sans gluten 2– Sans lactose 3– Contient des fruits à coque 4– Contient des fruits de mer 5– Plat végétarien 6– Contient du porc

Tous nos prix sont en francs suisses incluant 8,1%. de TVA.

AUBERGE
Port-Gitana

Pour terminer

FROMAGE DE LA MAISON GENEVOISE FÉRUS | 18

DESSERTS À LA CARTE | 13

Semifreddo au miel de Choulex, bourgeon de sapin, et myrtilles sauvages [1]

Le Moelleux meringué par “Tout Chocolat” [1,] siphon mascarpone et chouchou noisette

Tarte aux fruits de saison, fleurs de ceuillette et ganache montée chocolat blanc

Île flottante au citron, crème anglaise à la Reine-des-prés et caramel [1]

Tarte tropézienne, crème légère huile d’olive et confit d’orange amère

SORBETS ET GLACES DE LA MAISON “GELOSA” [1] | 5.50

1- Sans gluten 2- Sans lactose 3- Contient des fruits à coque 4- Contient des fruits de mer 5- Plat végétarien 6- Contient du porc

Tous nos prix sont en francs suisses incluant 8,1%. de TVA.