



LE VINGT



RESTAURANT

Notre chef Geordy Rolland et son équipe sont heureux de vous accueillir.

ENTRÉES

Assiette de tomates colorées,
Mozzarella Di Bufala, fruits rouges 24

Salade Estivale
Agrumes, avocats, petites gambas 21

Terrine de campagne 16

Salade Grecque façon Bossey
Tomates anciennes, féta, concombre, olives confites,
poivrons del piquillo 20

Escalope de foie gras poêlée, coulis fruits rouges,
Pain perdu brioché maison 32

LA MER

Soupions, encornets, poulpe, et Saint-Jacques à la
plancha, légumes de saison 32

Velouté de moules safranées, garniture du moment 28

Risotto de joues de lotte, petits légumes verts au pesto 30

LA TERRE

Sot-l'y-laisse de volaille, sauce chimichurri,
légumes du moment 30

Risotto de souricettes de porc ibérique confites 28

Côte de veau, jus brun, arancini aux herbes 32



LE VINGT



RESTAURANT

Notre chef Geordy Rolland et son équipe sont heureux de vous accueillir

MENU ENFANT

15

(Jusqu'à 12 ans)

Coquillettes jambon fromage, ou Saucisse de Veau

Ou Nuggets Frites

Glace & Sirop

LA CARTE DES ESSENTIELS EST DISPONIBLE

LE SOIR SUR DEMANDE

DESSERTS

Assortiment de fromages affinés

15

Maison Alain Michel, Crèmerie du Salève

Duo de mousse chocolat noir et blanc

10

Terrine de fruits maison

10

Crème de mascarpone au spéculos,
crèmeux d'abricot

10

Carpaccio d'ananas, sirop à la menthe,
sorbet fraise

12

Café Gourmand

12

Glace et sorbet à la boule

4

Vanille, chocolat noir, caramel beurre salé

Citron jaune, pistache, fraise



Prix net en euros, service compris

LE VINGT RESTAURANT

MENU DU CHEF



70 euros



E N T R É E

ASSIETTE DE TOMATES COLORÉES,
MOZZARELLA DI BUFALA, FRUITS ROUGES

P L A T

FILET DE BOEUF, SAUCE FOIE GRAS
ARANCINI AUX HERBES

36 € Hors Menu

F R O M A G E

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA MAISON ALAIN MICHEL

D E S S E R T

BABA SAVARIN FAIT MAISON,
RHUM ARRANGÉ

12 € Hors Menu