RESTAURANT LE VINGT

Carte du Soir

GOLF & COUNTRY CLUB DE BOSSEY ◆ AUTOMNE 2026

ENTRÉES

Ceviche de daurade royale, hibiscus et framboises 24.

Velouté de topinambours truffé, œuf parfait cuit à 64° 25.

Fricassée de calamaretti façon carbonara, lard virtuel aux champignons 26.

Foie gras mi-cuit, chutney de baies noires, mûres, cassis et groseilles 27.

LA MER

Saint-Jacques à l'unilatérale, poireaux et champignons, émulsion Champagne 38.

Aiguillettes de turbot, déclinaison de courges et noisettes du Piémont, purée d'ail noir, émulsion Amaretto Sour 44.

Homard du Maine, risotto Carnaroli au jus de carcasse, wakame au sésame 47.

LA TERRE

Pigeon de Bresse en deux façons, suprêmes grillés et cuisses confites 46.

Filet de bœuf du Simmental façon Rossini, purée de panais, coing, jus tourbé au Lagavulin 47.

Ris de veau rôtis au beurre, purée à la vanille de Madagascar, légumes verts 48.

Filet de chevreuil, sauce Grand Veneur, spaetzli maison, garniture chasse, confiture d'airelles 49.

Le plat végétarien de la semaine 34.

RESTAURANT LE VINGT

Menu du Soir

GOLF & COUNTRY CLUB DE BOSSEY ◆ AUTOMNE 2026

MENU DÉCOUVERTE

EN QUATRE TEMPS

Foie gras mi-cuit
chutney de baies noires

◆

Saint-Jacques à l'unilatérale
poireaux et champignons, émulsion Champagne

◆

Filet de bœuf du Simmental
purée de panais, coing, jus tourbé au Lagavulin

◆

Trois feuilles chocolat
crème tonka, glace végétale

91

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés — 16.
Crèmerie du Salève à Collonges-sous-Salève

Pomme Tatin en trompe-l'œil, sorbet Granny Smith — 16.

Mont-Blanc sur biscuit macaron, châtaignes et caramel au rhum — 17.

Trois feuilles chocolat, crème tonka, glace végétale — 17.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS