



TROIS VERRES

Trois Lustres



Notre directeur Angelo Ruggeri vous invite à la découverte des terroirs et territoires transalpins. La dégustation de crus remarquables accordés à la cuisine authentique et inventive de notre Chef Daniele Piccinini.

Et comme le savoir-faire italien est à l'honneur aux Trois Verres, le lustre central est une pièce unique réalisée sur mesure pour le restaurant. Le verre de Murano soufflé et filé à la main, un art devenu rare.

Ses assiettes sont des compositions de couleurs, des jeux de textures et de saveurs contrastées qui changent au gré des saisons. Sa passion, le bon et le beau.

SUGGESTIONS DE SAISON



	Entrée	Plat
Ceviche de Saint-Jacques, brunoise de fenouil et son gaspacho, carottes violettes marinées, bergamote	29.-	42.-
Velouté de courge et ses graines toastées, ravioli del plin	16.-	



Tagliolini aux bolets et à la gambero rosso		48.-
Ravioli farcis à la courge, chou noir sauté, parmesan, n'duja		34.-
Risotto à la courge, ricotta salée		29.-
Ravioli de veau farci à la sauge, sauce au foie gras, truffe noire de saison		56.-



Poulpe grillé, compote de courge, radicchio aigre-doux, huile EVO au persil et au citron		45.-
Filet de bœuf, variation de topinambour, purée de pommes de terre, sauce aux chanterelles		55.-
Ossobuco de veau et sa gremolata, risotto alla Milanese		45.-

SUGGESTIONS DU CHEF



	Entrée	Plat
Saint-Jacques rôties, chou-fleur en texture, persil, truffe noire de saison	32.-	45.-
Risotto aux cardons de Plainpalais, gambas violettes, burrata fumée		38.-
Filet de boeuf rosé, foie gras poêlé, compote de courge, épinards, jus réduit		59.-
<i>Façon Rossini truffe noire de saison +10.-</i>		

MENU GRAND THÉÂTRE

69.-
3 Plats



Velouté de courge et ses graines toastées, ravioli del plin



Tagliata de bœuf sur lit de roquette, Grana Padano,
frites country



Tiramisu

MENU PETIT NOËL

98.-
4 plats

Menu pour deux personnes par table minimum
Menu spécial Fêtes



Saint-Jacques rôties, chou-fleur en texture, persil, truffe noire de saison



Risotto aux cardons de Plainpalais, gambas violettes, burrata fumée



Filet de boeuf rosé, foie gras poêlé, compote de courge, épinards, jus réduit



Crème brûlée à la pistache, sorbet à la mandarine, pistaches sucrées/salées

MENU DU CHEF

129.-
6 plats

Menu pour tous les convives de la table



Notre chef Daniele Piccinini vous propose un menu découverte autour
de 6 plats emblématiques des Trois Verres.

Une expérience culinaire au cœur de la cuisine italienne.

Le menu pourra être adapté en fonction de vos allergies ou intolérances alimentaires.

ANTIPASTI



	Entrée	Plat
Salade mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Vitello tonnato	26.-	45.-
Calamaretti frits et tempura de légumes, sauce raifort	25.-	
Polpette al pomodoro, champignons des bois sautés, mousseline au parmesan	23.-	
Burrata crémeuse, jambon cru San Daniele, courgettes grillées	28.-	36.-
Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato (Minimum 2 personnes)	28.-	/ personne

PASTE & RISOTTI



Spaghetti "Cacio e pepe"	28.-
Spaghetti "Cacio e pepe", guanciale et truffe de saison	45.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	32.-
Ravioli de veau à la sauge, velouté de Grana Padano, jus réduit <i>Supplément truffe noire de saison, 8 grammes +16.-</i>	32.-
Paccheri alla genovese (effiloché de bœuf braisé en longue cuisson)	36.-
Rigatoni à la carbonara	29.-
Risotto 30/30 - Parmesan affiné 30 mois, balsamique traditionnel de Modena affiné 30 ans	34.-

PESCE



Calamaretti frits et tempura de légumes, sauce raifort	42.-
Denti rôti sur peau, écrasé de pommes de terre aux olives, céleri-pomme, pleurotes sautés, sauce vierge aux agrumes	48.-
Bar entier en croûte de sel ou grillé, légumes vapeur, purée de pommes de terre et sauce méditerranéenne <i>(Pour deux personnes / 35-40 minutes d'attente)</i>	138.-

CARNE



Cochon de lait en deux cuissons poitrine et carré, piperade de poivrons, purée de fenouil, pomme, jus à la marjolaine	46.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano, frites country	48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée, saladine et tomates cerises	54.-
Côte de bœuf Angus irlandais Tomahawk (rassie 4 semaines, 1.2 kg) panaché de légumes sautés, frites country <i>(Pour deux personnes)</i>	178.-

CONTORNI



Bouquet de légumes à la vapeur	10.-
Purée de pommes de terre	10.-
Purée de pommes de terre à la truffe de saison	12.-
Frites de pommes de terre	10.-
Tagliolini ou orecchiette au beurre ou à la sauce tomate	12.-

Provenance des poissons : Calamar : Patagonie – Saint-Jacques : USA et France –
Gambero rosso : Italie – Poulpe : Espagne – Denti : Méditerranée – Bar : Grèce et Turquie

Provenance des viandes : Bœuf : Suisse et France – Veau : Suisse et France –

Cochon de lait : Suisse – Porc : Italie

Espèces de la truffe : « Uncinatum » ou « Melanosporum »

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.