

Portobello

Photographies
droits réservés

Dans notre quête sans relâche de nouveauté, on en oublie souvent les valeurs sûres de cette bonne ville de Genève. A ce propos, un des restaurants Manotel, le Portobello y a toute sa place... Le Restaurant vous accueille dans une ambiance aux allures de jardin avec une agréable verrière qui vous protège des désagréments occasionnés parfois par les chaleurs estivales. Le Portobello porte le label Bernard Loiseau depuis 2002 et en cuisine, c'est le Chef Lionel Besse qui dirige et qui vous propose une gastronomie raffinée et de saison. La carte des mets y est très tentante: pour vous mettre l'eau la bouche, nous ne citerons que... *le tournedos de bœuf poêlé, échalotes confites, gâteau de chou de printemps, sauce poivre; petit coquelet, jus au champignons; Filets de rouget Barbet en jus de piperade à l'ail doux et tapenade* ; et en dessert... *un dôme glacé d'ananas confit et son coulis de mangue!*
Bon appétit!

Restaurant Portobello

Hôtel Epsom

Rue Richemont 18

1202 Genève

Tel 022 544 66 60

www.manotel.com/restaurants

