

LA CARTE DE SAISON

	Entrée	Plat
Ravioles de Crustacés à l'Émulsion de Coriandre et Agrumes	26.-	42.-
Cœur de Saumon Poêlé Mi-Cuit Sauce à l'Aneth Jardinière de Légumes d'Hiver		38.-
Bar Sauvage Rôti, Velouté Vert au Cresson et Quenelle de Caviar		54.-
Noix de Saint-Jacques Snackées, Crème Mousseuse à la Truffe Noire Fine Mousseline de Panais		56.-
Pièce de Veau Rôtie et son Jus à la Réglisse Gratin de Cardon de Genève <small>(viande de provenance Suisse)</small>		52.-

FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand		16.-
Parfait Glacé aux Agrumes, Crème Anglaise au Grand Marnier		14.-
Salade de Fruits Frais du Moment		14.-
Feuilleté Tiède au Chocolat, Mousse d'Amandes et Crème à la Pistache		16.-
Meringue Nature à la Crème de Gruyère et Fruits de Saison		15.-
La Griottine de Fougerolles à l'Eau de Vie et Crème Glacée à la Vanille		16.-
Palette de Sorbets et Glaces de Notre Sélection, Trois Parfums à Choix		15.-

Prix en Chf, TVA 8%

NOS SAUMONS

Nos saumons et autres poissons fumés sont élaborés de manière artisanale dans notre laboratoire à Genève avec un procédé de fumage écologique par friction de bois de Hêtre qui a la particularité d'être sans combustion et qui confère au produit un goût fin et subtil.

	entrée	plat
Saumon Fumé de Norvège	19.-	31.-
Saumon Fumé d'Écosse	21.-	35.-
Saumon Fumé Bio	26.-	42.-
Saumon Fumé Sauvage de l'Atlantique	32.-	53.-
Assiette Découverte de nos 4 Saumons		42.-

Les saumons servis en plat sont à discrétion.

AUTOUR DU SAUMON

	entrée	plat
Saumon Mariné Façon Gravelax, Sauce à l'Aneth	21.-	32.-
Tartare de Saumon à l'Huile d'Olive et Herbes Fraîches	19.-	30.-
Duo de Cœur de Saumon Fumé, Œufs de Saumon et Pomme Fourchette	24.-	38.-
Tagliatelles Fraîches au Saumon Fumé, Crème et Herbes Fines	26.-	39.-
Ceviche de Saumon Fumé		22.-
Blinis Chaud au Beurre et Effilochée de Saumon Fumé		33.-
Tartare de Saumon Frais et Fumé poêlé Minute		36.-

Prix en Chf, TVA 8%

MENU DE SAISON

Ravioles de Crustacés à l'Émulsion de Coriandre et Agrumes

ou

L'assiette Gourmande de notre Vitrine



Cœur de Saumon Poêlé Mi-Cuit Sauce à l'Aneth

Jardinière de Légumes d'Hiver

ou

Pièce de Veau Rôtie et son Jus à la Réglisse

Gratin de Cardon de Genève



Dessert au Choix

78.-CHF

NOS INCONTOURNABLES DE LA BOUTIQUE

	entrée	plat
L'Assiette Gourmande de notre Vitrine	25.-	38.-
Salade de Crabe Royal à l'Huile de Pistache et Avocats	35.-	65.-
Tagliatelles Fraîches au Crabe Royal et Basilic Frais	46.-	58.-
Tagliatelles Fraîches à la Boutargue Sarde et Tomates Fraîches	26.-	39.-
Tagliatelles Fraîches au Corail d'Oursin, Tomates et Fines Herbes		48.-
Fingers de Crabe Royal à la Plancha		58.-
Jambon Iberico de Jabugo 5 Jotas Sanchez Romero les 100 grs		48.-
Salade de Poulpe aux Tomates Séchées et Olives Taggiasche		29.-

Prix en CHF, TVA 8%



AUTOUR DU CAVIAR

Le Classique Œuf à la Coque au Caviar (10 gr)	28.-
Pomme Fourchette à l’Huile d’Olive et Caviar (30 gr)	89.-
Roulade de Saumon d’Écosse Fumé Farci de Saumon Frais et Caviar Oscietre (15 gr)	69.-
La Trilogie de Caviar, Blinis et Crème Aigre (3x10 gr)	85.-
La Palette de Cinq Caviar, Blinis et Crème Aigre (5x10 gr)	140.-

QUELQUES SUGGESTIONS DE CAVIARS

Nous vous proposons de découvrir un vaste choix de diverses espèces et provenances sur notre carte caviar.

Les 10 grs

Esturgeon Sibérien élevé en Chine	22.-
Esturgeon Sibérien élevé en France	30.-
Acipenser Transmontanus élevé en Italie	27.-
Black Oscietre élevé en Israël	40.-
Oscietre Goldengrey élevé en Uruguay	39.-
Grey Béluga élevé en Iran	92.-

Nos caviars sont accompagnés de blinis maison, pomme fourchette et crème aigre.

Prix en Chf, TVA 8%

