



LA CARTE DE SAISON

Œuf cuit à Basse Température, Épinards et Morilles	(Entrée)	19.–
Sandre en Croûte d'Herbes et Crème à l'Ail d'Ours		44.–
Risotto de Quinoa et Racines Rouges		
Cœur de Saumon Frais Mi-Cuit, Légumes Sautés et Sauce au Wasabi		38.–
Pavé de Bar de Ligne Rôti et Quenelle de Caviar		62.–
Navets Confits et Fine Purée de Petits Pois		
Feuilleté de Crustacés aux Pointes d'Asperges et Velouté d'Asperges		49.–
Jambonnette de Pintade Fermière aux Morilles, Légumes Frais Printaniers		52.–
<small>(viande de provenance française)</small>		

FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand		16.–
Tartelette au Citron Meringué, Sorbet au Citron Vert		14.–
Salade de Fruits Frais du Moment		12.–
Dôme au Chocolat Noir et Zestes d'Oranges		15.–
Meringue Nature à la Crème de Gruyère		13.–
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

Œuf cuit à Basse Température, Épinards et Morilles



Sandre en Croûte d'Herbes et Crème à l'Ail d'Ours

Risotto de Quinoa et Racines Rouges

ou

Jambonnette de Pintade Fermière aux Morilles, Légumes Frais Printaniers



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 au Corail d'Oursin, Tomates et Fines Herbes	32.-	48.-
Tagliatelles Fraîches à la Boutargue Sarde et Tomates Fraîches	26.-	39.-
Fingers de Crabe Royal à la Plancha		58.-
Jambon Iberico de Jabugo 5 Jotas Sanchez Romero les 100 grs		44.-
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%