



LA CARTE DES METS

Les Classiques de La Maison

Caviar

Caviars malossol sélectionnés, maturés et conditionnés, à Genève depuis 1997

Œuf Coque Caviar (10gr)	28.-
Trilogie de Caviars (3 x 20gr)	105.-
Pomme Fourchette au Beurre des Alpes et Caviar (30gr)	89.-
Le Caviar du Mois (50gr) Pomme fourchette, blinis et crème aigre	150.-

Saumon

Fumage écologique maison par friction de bois, à Genève depuis 1997

Assiette Royale de Dégustation de nos Saumons Fumés	48.-
Assiette Royale de Dégustation de nos Saumons Fumés (en 2 services)	68.-
Tartare de Saumon d'Écosse à l'Huile d'Olive et Herbes Fraîches	28.- 42.-
Le Cœur Royal de Saumon Fumé, Œufs Kéta et Pomme Fourchette	35.- 68.-

Saumon Fumé d'Écosse	25.- 44.-
Saumon Fumé de Norvège	25.- 44.-
Saumon Fumé Sauvage Pêché à la Ligne	32.- 53.-
Saumon en Gravlax	23.- 37.-

Nos saumons sont accompagnés de blinis maison, pain grillé, pomme fourchette, crème aigre

La Carte du Moment

Tataki de Thon, Crème Vitello, Saladine de Légumes et Rapé de Boutargue 31.-

Carpaccio de Daurade et Quinoa, Sauce Vierge Tomates Confités et Pignons Torréfiés 34.-

Salade de King Crab du Kamtchatka, Mangue et Avocat 65.-

Assiette Découverte de la Maison, Sélection du Chef 30.- | 46.-

Filets de Perches du Léman façon Meunière, Pommes Grenailles et Légumes 54.-

Mi-Cuit de Saumon Fumé, Risotto Citron, Légumes Sauce Chimichurri 42.-

Pavé de Bar Rôti sur Peau, Aubergine au Pesto, Pommes Grenailles, Vinaigrette aux Olives Noires 48.-

Ravioles de Langoustines, Bouillon de Crustacés, Légumes et Émulsion Citronnelle 46.-

Tagliatelles Fraîches au Saumon Fumé, Crème et Herbes Fines 28.- | 39.-

Tagliatelles Fraîches à la Boutargue Sarde et Tomate 28.- | 39.-

Fraises Marinées, Glace Crème de Gruyère et Meringue 14.-

Douceur de Pommes, Crémeux Vanille-Caramel, Crumble Spéculoos 12.-

Gourmandise du Moment 15.-

Café Gourmand 13.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

Glaces : Vanille, Café, Pistache | Sorbets : Chocolat, Fruits Rouges, Abricot, Citron Vert

BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

Découvrez chaque midi, du lundi au
vendredi, notre Business Lunch

Semaine du 08/06

LUNDI

Noix de Saint-Jacques Rôties,
Risotto Crémeux, Écume de Curry Vert

MARDI

Pavé d'Omble Grillé, Légumes du Moment,
Riz Pilaf, Jus Verveine

MERCREDI

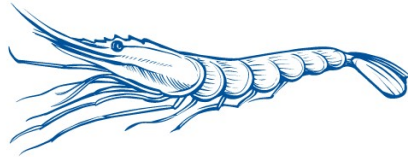
Carpaccio de Saumon, Râpé de Fenouil,
Taboulé aux Tomates Séchées

JEUDI

Pavé de Barbue Rôti, Soupe de Poisson,
Ratatouille, Pommes Fondantes au Safran

VENDREDI

Ravioles de Crabe au Gingembre, Légumes au
Bouillon de Crustacés, Émulsion Basmati



Provenance de nos Poissons et Crustacés :
France, FAO 27, FAO 51/57/71

Provenance de notre Viande :
Suisse

Provenance de notre Pain et Viennoiseries :
Suisse

Nous restons à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans nos plats.

Prix en CHF, TVA 8,1 %