



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, Jus Provençal, Tatin de Tomates et Artichauts Marinés 33.-

Tartare de Daurade, Gelée de Verveine, Vierge de Tomate Cœur de Bœuf et Fraise, Quinoa 35.-

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

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

Pavé de Turbot, Ratatouille, Bouillon Pesto, Écume Pignons de Pin, Mousseline Pommes de Terre 67.-

Filet de Sole Grillé, Pulpe d'Aubergines, Artichauts, Polenta Croustillante au Thym 72.-

Langoustines Rôties, Tartare de Mangue et Concombre au Citron Vert, Quinoa au Sésame Yuzu 56.-

Pavé de Saumon Grillé, Gnocchis, Beurre Blanc, Légumes Printaniers et Réduction de Crustacés 44.-

Risotto Carnaroli au Pesto, Légumes du Moment et Huile d'Olive 31.-

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

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

Soupe de Fraises et son Salpicon, Glace Vanille 13.-

Cheesecake aux Abricots Caramélisés et son Coulis Acidulé 14.-

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 13/07

LUNDI

Pavé de Daurade Grillé, Caponata,
Polenta, Bouillon d'Eau de Tomate

MARDI

Tataki de Saumon, Saladine Thaï au Gingembre,
Quinoa aux Herbes

MERCREDI

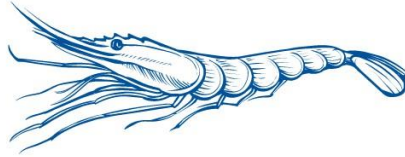
Calamarettis Grillés, Vinaigrette aux Poivrons
Confits, Taboulé à la Menthe Fraîche et Tomates

JEUDI

Ceviche de Bar Coco-Agrumes, Riz Vinaigré au
Sésame et au Yuzu, Tartare de Pomme Granny Smith

VENDREDI

Sashimi de Daurade, Salpicon de Tomates, Concombre
à l'Aneth, Beurre Blanc, Écrasée de Pommes de Terre



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

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 %