



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 22/06*

## LUNDI

Salade de Crevettes aux Légumes Thai,  
Quinoa aux Herbes

## MARDI

Tartare de Bar aux Agrumes,  
Taboulé à la Menthe

## MERCREDI

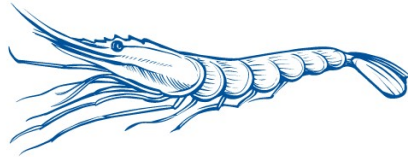
Carpaccio de Saumon aux Citrons Verts,  
Pommes de Terre Rôties à la Fleur de Sel

## JEUDI

Tagliatelles aux Tomates Cerises,  
Calamaretti à la Provençale

## VENDREDI

Ceviche de Dorade au Lait de Coco et Citron,  
Salade de Pommes de Terre aux Épices



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 %