



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)	150.-
Pomme fourchette, blinis et crème aigre	

Saumon & Poissons Fumés

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.-
Assiette Royale de Dégustation de nos Poissons Fumés (Omble, Truite, Flétan, Saumon)	58.-
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 des Îles Féroé	26.- 46.-
Saumon Fumé Sauvage de Suède 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

Saladine de Saint-Jacques Normandes, Crémeux aux Noix de Cajou, Mangue au Safran, Mandarine 34.-

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Porto, Chutney de Coing, Mesclun à l'Huile de Noix 31.-

Salade de King Crab du Kamtchatka, Mangue et Avocat 56.-

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

Filet de Bœuf Suisse façon Rossini, Jus Truffe Noire, Légumes, Mousseline Pommes de Terre 62.-

Risotto Crémeux au Homard Breton, Topinambours Rôtis, Épinards et Nage de Carapace 58.-

Pavé de Bar Sauvage Rôti, Pommes de Terre, Poireaux, Beurre Blanc aux Œufs de Saumon 55.-

Ravioles de Langoustines, Nage de Crustacés, Épinards, Chantilly Paprika, Zestes Citron 47.-

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

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

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar 14.-

Tarte Fine Croustillante aux Pommes, Glace Vanille 15.-

Mousse au Chocolat Noir, Caramel Breton et Cookies Chocolat Blanc 17.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

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



NOUVEAUTÉS DE SAISON

HUÎTRES & TRUFFE NOIRE

HUÎTRES

SPÉCIALES N°3
ANCELIN

5.50/pce

FINES DE CLAIRE N°3
PATTEDOIE

4.90/pce

Servies avec pain beurré, vinaigre échalote

TRUFFE NOIRE

ŒUFS AU PLAT

TAGLIATELLES FRAÎCHES

RISOTTO CARNAROLI

10 grs: 52.-

Supplément de 34.- par 10 grs

BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

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

Semaine du 23/02

LUNDI

Émincé de Volaille Tandoori,
Tagliatelles Fraîches, Légumes Croquants

MARDI

Pavé d'Omble Grillé sur Peau, Mousseline de
Potimarron, Petits Légumes, Sauce Vierge

MERCREDI

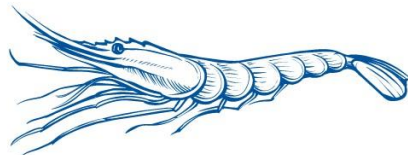
Risotto au Parmesan et Tapenade d'Olives,
Crevettes Marinées au Citron Vert

JEUDI

Bar à l'Unilatéral, Mousseline de Chou-Fleur,
Pommes de Terre Fondantes, Beurre à l'Orange

VENDREDI

Pavé de Saumon Rôti, Sauce Noilly Prat,
Légumes, Riz Basmati



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

Provenance de notre Viande :
Suisse

Provenance de notre Foie Gras de Canard :
France

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 %