

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 Péché à la Ligne	32.-	53.-
Saumon en Gravlax	23.-	37.-

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

Huîtres

Disponibilité selon arrivage

Fines De Claires n°3	5.-
Spéciale Sélection n°3	6.-
Spéciale Gillardeau n°4	5.5
Duo Huîtres & Crevettes 3 huîtres au choix, 3 crevettes décortiquées	26.-

Servies avec pain beurré et vinaigre échalote.

Truffe Blanche

Œufs au Plat & Truffe Blanche (5gr|10gr)	47.-	92.-
Tagliatelles Fraîches & Truffe Blanche / Risotto & Truffe Blanche (5gr|10gr)	58.-	103.-

Supplément de 45.- par 5 grs

La Carte du Moment

Escalope de Foie Gras Poêlée, Salpicon de Courge et Châtaigne,
Coulis de Potimarron et Crème Montée à l'Huile de Truffe Blanche 35.- | 59.-

Saladine de Noix de Saint-Jacques Rôties au Beurre d'Agrumes,
Coulis de Betterave Acidulée et Pomme Verte 33.- | 56.-

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

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

---

Sole Entière Façon Meunière, Garniture du Moment, Pommes de Terre Écrasées et Beurre Blanc 81.-

Filet de Bœuf Grillé Façon Rossini, Fricassée de Champignons des Bois et Légumes d'Automne,
Jus Corsé et Espuma de Pomme de Terre 62.-

Langoustines Juste Snackées, Mousseline et Chips de Panais à la Vanille de Madagascar,
Coulis de Crustacés et Poireaux Fondants 56.-

Noix de Saint-Jacques Rôties, Risotto Crémeux aux Champignons et Herbes Fraîches,
Réduction de Jus de Persil et Émulsion de Lard du Valais 49.-

Plat Façon Bouillabaisse, Pommes de Terre Safranées, Légumes du Moment,
Panaché de Poissons et Rouille Maison 48.-

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

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

---

Brownie Moelleux, Sauce Chocolat Chaud et Crémeux à la Fève de Tonka 13.-

Brioche Façon Pain Perdu, Caramel Breton à la Fleur de Sel et Glace Fior di Latte 14.-

Gourmandise du Moment 14.-

Café Gourmand 13.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-
Glaces : Vanille, Café, Pistache | Sorbets : Chocolat, Fruits Rouges, Abricot, Citron Vert

PLANET CAVIAR

BUSINESS LUNCH

MENU À 38.- (SALADE & PLAT)

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

Semaine du 02/11

LUNDI

Crevettes Marinées au Citron Vert, Risotto aux Tomates Séchées, Copeaux de Fenouil

MARDI

Pavé de Saumon, Pommes de Terre Vapeur, Coulis Végétal et Légumes du Moment

MERCREDI

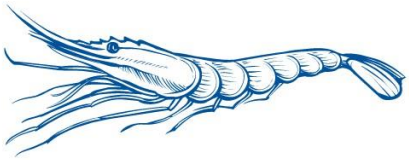
Calamaretti à la Plancha, Polenta Crémeuse au Parmesan, Petits Légumes & Jus Iodés

JEUDI

Pavé de Daurade, Semoule Épicée, Légumes Façon Tajine

VENDREDI

Filet de Bar, Gnocchi à la Romaine, Légumes d'Automne et Beurre Blanc



Provenance de nos Poissons et Crustacés :
France, FAO 27/51/57/71/34

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 %