

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 23/11

LUNDI

Panaché de Poissons, Légumes Façon Thaï,
Risotto et Sauce Curry Vert.

MARDI

Dos de Cabillaud, Crémeux de Patate Douce,
Jus de Crustacés et Petits Légumes.

MERCREDI

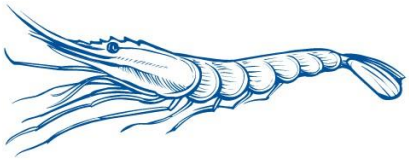
Pavé de Saumon, Mousseline de Potiron,
Jus Végétal et Fondue de Poireaux.

JEUDI

Filet de Daurade Grillée, Polenta Crémeuse,
Légumes d'Automne et Sauce Vierge.

VENDREDI

Pavé de Bar, Gnocchis à la Romaine,
Courge Rôtie et Beurre Blanc aux Agrumes.



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 %