



LA CARTE DES METS

11H – 17H

Autour du Saumon Fumé Maison

Savourez l'excellence de notre saumon fumé artisanal,
façonné à Genève par notre maître fumeur.

Une méthode unique, secrètement gardée depuis 1997,
révélant des arômes subtils et un fondant incomparable.

Une Saveur

Saumon Fumé d'Écosse	25.-	44.-
Saumon Fumé des Îles Féroé	26.-	46.-
Saumon Fumé Bio d'Irlande	28.-	48.-
Saumon Fumé Sauvage de Suède Pêché à la Ligne	32.-	53.-
Gravlax de Saumon Sauvage de Suède Pêché à la Ligne	32.-	53.-

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

Les Incontournables

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'Olives et Herbes Fraîches	28.-	42.-
Le Cœur Royal de Saumon Fumé, Œufs Kéta et Pomme Fourchette	35.-	68.-

La Carte du Moment

Fraîcheur Verte, Asperges, Artichauts et Tomates 18.-

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

Royale d'Asperge Blanche, Caviar et Œufs de Truite 48.-

L'Assiette Découverte de notre Vitrine, Sélection du Chef 30.- | 46.-

Jambon Iberico de Jabugo 5 Jotas Sanchez Romero 50gr 31.- | 100gr 61.-

Sole Meunière de Noirmoutier, Beurre Noisette et Légumes Printaniers 78.-

Médaille de Saumon des Highlands, Asperges Vertes et Beurre Blanc aux Œufs Kéta 44.-

Méris de King Crab du Kamtchatka, Taboulé aux Herbes et Avocat 89.-

Risotto au King Crab du Kamtchatka, Tomates Fraîches 56.-

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

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

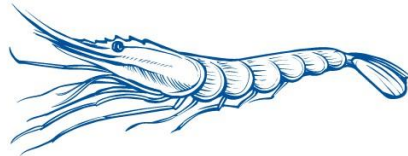
Suprême de Poularde Suisse, Duo d'Ails et Légumes Printaniers 48.-

Pressé de Rhubarbe, Fraises et Astima 16.-

Croquant Chocolat, Mousse Vanille et Griottines au Kirsch 16.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

Glaces : Vanille, Café, Noisette | Sorbets : Chocolat, Yuzu, Fruits Rouges



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

Provenance de nos Viandes :
France / Espagne

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 %