



LA CARTE DES METS

11H – 17H

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 10gr)	85.-
Palette de Caviars (5 x 10gr)	150.-
Pomme Fourchette au Beurre des Alpes et Caviar (30gr)	89.-

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 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

La Carte du Moment

Cueillette Estivale, Vinaigrette Basilic-Estragon 18.-

Carpaccio de Sériole Méditerranéenne, Caviar et Yuzu 36.-

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

Tataki de Thon Albacore, Crème Fumée et Saladine Tomates 32.-

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

Accord Nordique : Saumon Gravlax & Esturgeon Emietté 26.-

Ceviche de Daurade Royale, Coulis d'Avocat 28.-

Minestrone Glacée au Homard Bleu Breton 48.-

Sole Meunière de Noirmoutier, Beurre Noisette et Légumes d'Été 78.-

Dos de Saumon des Highlands, Hollandaise Revisitée et Quinoa 42.-

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

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

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

Composition Végétale, Réduction Pecorino Romano 34.-

Duo d'Abricots, Nage de Verveine 16.-

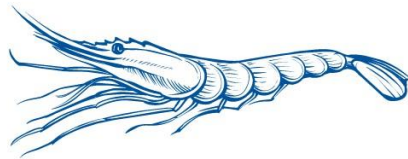
*Avec Son Shot Glacé d'Abricotine 9.-**

Chaud-Froid Fruits-Rouges Pistache 16.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

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

**Contenance d'un shot : 4cl*



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

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 %