



LA CARTE DE SAISON

	Entrée	Plat
Le Végétarien		28.-
Patate Douce Farcie au Chou Kale et Chèvre Frais, Cappuccino d'Orge et Miel		
Frivolité de Saumon Mariné aux Agrumes, Œufs de Saumon et Tartare d'Huîtres	32.-	
Lieu Jaune Poché et Quenelle de Caviar, Ballotine d'Endives Caramélisées Mousseux à l'Orange		52.-
Lotte Rôtie sur un Lit de Bardane, Sabayon d'Oursins et Coulis de Poireaux		48.-
Langoustines Juste Saisies, Crémeux de Céleri et ses Pickles		54.-
Suprême de Volaille de Bresse, Cœur Noir de Truffe, Crème au Foie Gras Gratin de Cardons et Croquettes de Pommes de Terre (viande de provenance France)		52.-

FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand		16.-
Douceur d'Agrumes, Mousse Verveine et Biscuit Croquant		15.-
Entremet Passion Mangue, Coulis de Fruits Exotiques		16.-
La Griottine de Fougerolles à l'Eau de Vie et Crème Glacée à la Vanille		16.-
Parfait Glacé Pomme et Chocolat Blanc, Sauce Chocolat Tiède aux Épices		16.-
Palette de Sorbets et Glaces de Notre Sélection, Trois Parfums à Choix		15.-

Prix en Chf, TVA 7,7%



NOS SAUMONS

Nos saumons et autres poissons fumés sont élaborés de manière artisanale dans notre laboratoire à Genève avec un procédé de fumage écologique par friction de bois de Hêtre qui a la particularité d'être sans combustion et qui confère au produit un goût fin et subtil.

	entrée	plat
Saumon Fumé de Norvège	19.-	31.-
Saumon Fumé d'Écosse	21.-	35.-
Saumon Fumé Bio	26.-	42.-
Saumon Fumé Sauvage de l'Atlantique	32.-	53.-
Assiette Découverte de nos 4 Saumons		42.-

Les saumons servis en plat sont à discrétion.

AUTOUR DU SAUMON

	entrée	plat
Saumon Mariné Façon Gravelax, Sauce à l'Aneth	21.-	32.-
Tartare de Saumon à l'Huile d'Olive et Herbes Fraîches	19.-	30.-
Duo de Cœur de Saumon Fumé, Œufs de Saumon et Pomme Fourchette	24.-	38.-
Tagliatelles Fraîches au Saumon Fumé, Crème et Herbes Fines	26.-	39.-
Ceviche de Saumon Fumé		22.-
Blinis Chaud au Beurre et Effilochée de Saumon Fumé		33.-
Tartare de Saumon Frais et Fumé poêlé Minute		36.-

Prix en Chf, TVA 7,7%

MENU DE SAISON

Frivolité de Saumon Mariné aux Agrumes, Œufs de Saumon et Tartare d’Huître

ou

L’assiette Gourmande de notre Vitrine



Lotte Rôtie sur un Lit de Bardane, Sabayon d’Oursins et Coulis de Poireaux

ou

Suprême de Volaille de Bresse, Cœur Noir de Truffe, Crème au Foie Gras

Gratin de Cardons et Croquettes de Pommes de Terre



Dessert au Choix

78.-CHF

NOS INCONTOURNABLES DE LA BOUTIQUE

	entrée	plat
L’Assiette Gourmande de notre Vitrine	25.-	38.-
Salade de Crabe Royal à l’Huile de Pistache et Avocats	35.-	65.-
Tagliatelles Fraîches au Crabe Royal et Basilic Frais	46.-	58.-
Tagliatelles Fraîches à la Boutargue Sarde et Tomates Fraîches	26.-	39.-
Tagliatelles Fraîches au Corail d’Oursin, Tomates et Fines Herbes		48.-
Fingers de Crabe Royal à la Plancha		58.-
Jambon Iberico de Jabugo 5 Jotas Sanchez Romero les 100 grs		48.-
Salade de Poulpe aux Tomates Séchées et Olives Taggiasche		29.-

Prix en Chf, TVA 7,7%



AUTOUR DU CAVIAR

Le Classique Œuf à la Coque au Caviar (10 gr)	28.-
Pomme Fourchette à l’Huile d’Olive et Caviar (30 gr)	89.-
Roulade de Saumon d’Écosse Fumé Farci de Saumon Frais et Caviar Oscietre (15 gr)	69.-
La Trilogie de Caviar, Blinis et Crème Aigre (3x10 gr)	85.-
La Palette de Cinq Caviar, Blinis et Crème Aigre (5x10 gr)	140.-

QUELQUES SUGGESTIONS DE CAVIARS

Nous vous proposons de découvrir un vaste choix de diverses espèces et provenances sur notre carte caviar.

Les 10 grs

Esturgeon Sibérien élevé en Chine	24.-
Esturgeon Sibérien élevé en France	32.-
Acipenser Transmontanus élevé en Italie	29.-
Black Oscietre élevé en Israël	43.-
Oscietre Goldengrey élevé en Uruguay	42.-
Grey Béluga élevé en Iran	98.-

Nos caviars sont accompagnés de blinis maison, pomme fourchette et crème aigre.

Prix en Chf, TVA 7,7%