



## LA CARTE DE SAISON

---

	Entrée	Plat
Le Végétarien		28.-
Raviole de Champignons du Moment et Rutabaga, Étuvée de Chou, Mousseux à la Truffe Noire		
Marbré de Foie Gras de Canard aux Pommes Confites, Chutney et Pain d'Épices	28.-	
Raviole Ouverte de Homard Bleu, Fine Purée de Panais, Émulsion d'Oursins		54.-
Noix de Saint-Jacques Rôties, Salsifis à l'Orange et Anis, Quenelle de Caviar du Moment		52.-
Bar Sauvage, Cannelloni de Chou et Légumes de Saison, Beurre Citronné		58.-
Volaille de Bresse Farcie, Sauce au Porto et Truffes Noires Pommes de Terre Rattes Confites		54.-

(provenance de nos poissons : France)

(provenance de nos viandes : France)

## FROMAGE ET DESSERTS

---

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand		16.-
Parfait Glacé aux Fruits de la Passion et Mangue		16.-
Ananas Caramélisé, Crème Coco-Citron Vert et Meringue		15.-
Mousse au Chocolat Tiède aux Lamelles de Truffe Noire, Glace à la Crème d'Isigny		24.-
La Griottine de Fougerolles à l'Eau de Vie et Crème Glacée à la Vanille		16.-
Palette de Sorbets et Glaces de Notre Sélection, Trois Parfums à Choix		15.-

Prix en Chf, TVA 7,7%

Nous restons à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans nos plats



## 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	20.-	32.-
Duo de Cœur de Saumon Fumé, Œufs de Saumon et Pomme Fourchette	26.-	42.-
Tagliatelles Fraîches au Saumon Fumé, Crème et Herbes Fines	26.-	39.-
Ceviche de Saumon Fumé		24.-
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

---

Terrine de Foie Gras de Canard aux Pommes Confites, Chutney et Pain d'Épices

ou

L'assiette Gourmande de notre Vitrine



Noix de Saint-Jacques Rôties, Salsifis à l'Orange et Anis

Quenelle de Caviar du Moment

ou

Volaille de Bresse Farcie, Sauce au Porto et Truffes Noires

Pommes de Terre Rattes Confites



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	50 grs 31.-	100grs 61.-
Salade de Poulpe aux Tomates Séchées et Olives Taggiasche		29.-



## 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%