



## LA CARTE DE SAISON

---

	Entrée	Plat
Le Végétarien		28.-
Sablé au Thym, Chèvre Frais, Poivrons et Tomates Confites, Fraîcheur de Chou Kale		
Gambero Rosso de Sicile Cru Mariné, Agrumes et Herbettes,	38.-	
Taboulé de Chou Fleur et Broccoli		
Sardines de Méditerranée Grillées, Cubes de Polenta et Légumes d'Été		38.-
Sauce Vierge aux Tomates et Citron		
L'assiette du Pêcheur, Jus de Poissons de Roche et Rouille Safranée		52.-
Filet de Sole à la Vapeur, Risotto de Chanterelles, Émulsion au Gingembre		52.-
Agneau de l'Adret Confit, Boulgour aux Aubergines et Mirabelles Rôties		44.-
<small>(viande de provenance France)</small>		

## FROMAGE ET DESSERTS

---

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand		16.-
Fraîcheur de Fruits Rouges, Écume de Chlorophylle et Sorbet Poivre		16.-
Tartelette aux Agrumes, Crème Légère au Basilic		15.-
Cheesecake au Chocolat Blanc et Pêches Rôties		16.-
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%



## 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

---

Tartare de Thon Albacore au Melon et Verveine Fraîche

ou

L'assiette Gourmande de notre Vitrine



L'assiette du Pêcheur, Jus de Poissons de Roche et Rouille Safranée

ou

Agneau de l'Adret Confit, Boulgour aux Aubergines et Mirabelles Rôties



Dessert au Choix

78.-CHF

## NOS INCONTURNABLES 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.-

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%