



LA CARTE DE SAISON

	Entrée	Plat
Le Végétarien :		28.-
Cappelletti Maison aux Légumes de Saison et son Coulis Vert "Détox"		
Gambero Rosso de Sicile Juste Saisi, Pressé de Légumes	36.-	56.-
Gaspacho, Émulsion de Consommé Froid à l'Huile de Gambero		
Rouget Barbet Pané au Panko, Piperade de Poivrons et son Coulis		44.-
Émulsion de Petits Pois		
Roulade de Sole à la Vapeur, Cappuccino de Jabugo		48.-
Blé aux Petits Légumes et Herbes Fraîches		
Agneau de L'Adret Confit, Jus Simple aux Fruits Secs		44.-
Caviar d'Aubergine et Légumes Rôtis		
<small>(viande de provenance France)</small>		

FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand		16.-
Cannelloni d'Ananas au Chocolat Blanc Citron Vert, Chocolat Frappé		15.-
Macaron aux Fruits Rouges et Mousseline au Combava		15.-
Sablé et sa Trilogie de Fruits Caramélisés, Crème au Romarin et Sorbet Abricot	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.-



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.-

MENU DE SAISON

Le Végétarien : Cappelletti Maison aux Légumes de Saison et son Coulis Vert "Détox"

ou

L'assiette Gourmande de notre Vitrine



Rouget Barbet Pané au Panko, Piperade de Poivrons et son Coulis

Émulsion de Petits Pois

ou

Agneau de L'Adret Confit, Jus Simple aux Fruits Secs

Caviar d'Aubergine et Légumes Rôtis



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.-



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	22.-
Esturgeon Sibérien élevé en France	30.-
Acipenser Transmontanus élevé en Italie	27.-
Black Oscietre élevé en Israël	40.-
Oscietre Goldengrey élevé en Uruguay	39.-
Grey Béluga élevé en Iran	92.-

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