



LA CARTE DE SAISON

	Entrée	Plat
Le Végétarien		29.-
Focaccia aux Herbes Provençales, Légumes Grillés de Saison et Stracciatella		
Saumon en Escabèche, Maki de Concombre et Huile d'Herbes Fraîches	28.-	
Filets de Sole à la Vapeur, Tian de Légumes, Beurre d'Olives et Câpres		54.-
Crevettes Sauvages en Cheveux d'Ange, Falafels, Sauce Tahina		48.-
Filet de Rouget Barbet juste Saisi, Mini Ratatouille, Aïoli		45.-
Pressé de Jarret de Veau Confit, Moelleux de Pommes de Terre, Légumes du Moment, Jus de Veau		52.-

(provenance de nos poissons et Crustacés : Ecosse, France, Madagascar)

(provenance de nos viandes : France, Suisse)

FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand		16.-
Dôme aux Trois Chocolats, Sauce Cacao aux Epices Douces		16.-
Millefeuille Fruits Rouges-Mascarpone et son Coulis		16.-
Fraîcheur d'Agrumes, Émietté de Crumble, Crème au Grand Marnier		15.-
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		16.-

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

Saumon en Escabèche, Maki de Concombre et Huile d'Herbes Fraîches

ou

L'assiette Gourmande de notre Vitrine



Crevettes Sauvages en Cheveux d'Ange, Falafels, Sauce Tahina

ou

Pressé de Jarret de Veau Confit, Moelleux de Pommes de Terre

Légumes du Moment, Jus de Veau



Dessert au Choix

78.-CHF

NOS INCONTOURNABLES DE LA BOUTIQUE

	entrée	plat
L'Assiette Gourmande de notre Vitrine	28.-	42.-
Salade de Crabe Royal à l'Huile de Pistache et Avocats	39.-	76.-
Tagliatelles Fraîches au Crabe Royal et Basilic Frais	54.-	65.-
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		68.-
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 Suisse	32.-
Acipenser Transmontanus élevé en Italie	29.-
Black Oscietre élevé en Bulgarie	42.-
Oscietre Goldengrey élevé en Uruguay	42.-
Grey Béluga élevé en Bulgarie	101.-

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

Prix en Chf, TVA 7,7%

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