



## LA CARTE DE SAISON

---

Plat

Le Végétarien :	28.-
Lasagne de Céleri et Légumes Printaniers, Velouté aux Asperges	
Calamaretti Farcis de Risotto Venere, Jus de Crustacés Léger en Infusion de Feuille de Combawa	39.-
Tartare de Crevettes Sauvages au Gingembre et Coulis Vert	42.-
Filet de Saint-Pierre Rôti, Sauce aux Parfums de Coco et Poivre Vert Garniture Printanière	52.-
Quasi de Veau Basse Température, Jus à la Sauge Frégola Sarda aux Aromates <small>(viande de provenance Suisse)</small>	54.-

## FROMAGE ET DESSERTS

---

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand	16.-
A Mi-Chemin entre Tarte Citron et Tiramisù	15.-
Soufflé Chaud au Chocolat Noir et Crème Glacée d'Isigny	16.-
Gratin d'Agrumes à la Crème d'Amande	14.-
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 : Lasagne de Céleri et Légumes Printaniers, Velouté aux Asperges

ou

L'assiette Gourmande de notre Vitrine



Calamaretti Farcis de Risotto Venere,

Jus de Crustacés Léger en Infusion de Feuille de Combawa

ou

Quasi de Veau Basse Température, Jus à la Sauge

Frégola Sarda aux Aromates



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.