

LA CARTE DE SAISON

Dos de Cabillaud à l'Étuvée de Chou Kale et sa Vierge d'Automne Quenelle de Caviar du Moment	48.-
Filet de Daurade Royale Sauvage Poêlée, Déclinaison de Fenouil	48.-
Rôti de Lotte à la Betterave, Fumet de Poisson au Gingembre et Lait de Coco	44.-
Crevettes Sauvages Sautées, Sauce Acidulée aux Fruits de la Passion Risotto de Lentilles aux Petits Légumes	54.-
Filet de Bœuf de Simmental Légèrement Fumé, Sauce Poivrade Champignons de Saison, Marrons et Airelles <small>(viande de provenance Suisse)</small>	56.-

FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand	16.-
Douceur de Pommes Caramélisées et Pain Brioché Perdu aux Fruits Confits Crème Anglaise au Thé	15.-
Baba au Rhum Arrangé, Crème Chantilly à la Vanille Bourbon	16.-
Salade de Fruits Frais du Moment	14.-
Soufflé Chaud au Chocolat Noir et Crème Glacée au Café	15.-
Meringue Nature à la Crème de Gruyère et Fruits de Saison	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	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.-

Prix en Chf, TVA 8%

MENU DE SAISON

Cassolette de Champignons des Bois aux Herbettes

ou

L'assiette Gourmande de notre Vitrine



Rôti de lotte à la Betterave, Fumet de Poisson au Gingembre et Lait de Coco

ou

Filet de Bœuf de Simmental Légèrement Fumé, Sauce Poivrade

Marrons et Airelles



Dessert au Choix

78.-CHF

NOS INCONTORNABLES 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.-

Prix en CHF, TVA 8%



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.

Prix en Chf, TVA 8%

