



LA CARTE DE SAISON

	Entrée	Plat
Le Végétarien		28.-
Gnocchis à la Farine de Châtaignes, Œuf Parfait et Champignons de Saison		
Royale de Foie Gras, Poêlée de Champignons et Raisins Frais,	28.-	
Calamarettis Farcis de Topinambour et d'Agrumes		
Mousseux de Cresson		
Filet de Rouget Cuit à l'Unilatérale, Fenouil à l'Aneth		45.-
Bisque Réduite et Émulsion Safranée		
Turbot Sauvage Rôti, Millefeuille de Courge et Poireaux, Beurre d'Automne		58.-
Filet de Cerf en Croûte de Noisettes, Navet Farcis de Chou et Pommes		49.-
Spätzlis Croustillants		

(provenance de nos poissons : France, Italie)

(provenance de nos viandes : France / Allemagne)

FROMAGE ET DESSERTS

Le Fromage du Moment Affiné par la Fromagerie Bruand		16.-
Sablé aux Noix, Mousse au Chocolat et Noix Caramélisées		16.-
Cake Léger aux Coings Confits, Crème Diplomate au Sirop d'Érable		15.-
Poire Comice Pochée aux Épices, Chantilly au Miel et Émietté de Crumble		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%

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



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

Royale de Foie Gras, Poêlée de Champignons et Raisins Frais

ou

L'assiette Gourmande de notre Vitrine



Filet de Rouget Cuit à l'Unilatérale, Fenouil à l'Aneth

Bisque Réduite et Émulsion Safranée

ou

Filet de Cerf en Croûte de Noisettes, Navet Farci de Chou et Pommes,

Spätzlis Croustillants



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	50 grs 31.-	100grs 61.-
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	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%

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