



LA CARTE DES METS

11H – 17H

Les Classiques de La Maison

Caviar

Caviars malossol sélectionnés, maturés et conditionnés, à Genève depuis 1997

Œuf Coque Caviar (10gr)	28.-
Trilogie de Caviars (3 x 10gr)	85.-
Palette de Caviars (5 x 10gr)	150.-
Pomme Fourchette au Beurre des Alpes et Caviar (30gr)	89.-

Saumon

Fumage écologique maison par friction de bois, à Genève depuis 1997

Assiette Royale de Dégustation de nos Saumons Fumés	48.-
Assiette Royale de Dégustation de nos Saumons Fumés (en 2 services)	68.-
Tartare de Saumon d'Écosse à l'Huile d'Olive et Herbes Fraîches	28.- 42.-
Le Cœur Royal de Saumon Fumé, Œufs Kéta et Pomme Fourchette	35.- 68.-

Saumon Fumé d'Écosse	25.- 44.-
Saumon Fumé des Îles Féroé	26.- 46.-
Saumon Fumé Bio d'Irlande	28.- 48.-
Saumon Fumé Sauvage de Suède Pêché à la Ligne	32.- 53.-
Saumon en Gravlax	23.- 37.-

Nos saumons sont accompagnés de blinis maison, pain grillé, pomme fourchette, crème aigre

La Carte du Moment

Escalope de Foie Gras, Coulis de Potimarron à l'Orange, Crème Légère au Pain d'Épices 34.-

Tataki de Thon Snacké, Mousseline de Topinambour infusée au Café, Agrumes et Mâche 32.-

Salade de King Crab du Kamtchatka, Mangue et Avocat 56.-

Assiette Découverte de la Maison, Sélection du Chef 30.- | 46.-

Noix de Saint-Jacques Rôties, Endives Caramélisées, Crémeux de Noix de Cajou 48.-

Pavé de Bar Sauvage Grillé, Douceur de Panais à la Vanille, Épinards et Coulis de Homard 55.-

Ravioles de King Crab, Bouillon de Langoustines au Lait de Coco, Étuvée de Légumes 58.-

Filets de Sole de Bretagne façon Meunière, Légumes et Mousseline de Pomme de Terre 62.-

Tagliatelles Fraîches au Saumon Fumé, Crème et Herbes Fines 28.- | 39.-

Tagliatelles Fraîches à la Boutargue Sarde et Tomate 28.- | 39.-

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar 14.-

Nage de Fruits de Saison au Safran et Citron Vert, Sorbet Mandarine et Financier 16.-

Gâteau Mi-Cuit au Chocolat, Caramel Breton et Glace Vanille Bourbon 19.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

Glaces : Vanille, Café, Pistache | Sorbets : Chocolat, Fruits Rouges, Abricot, Bergamote



NOUVEAUTÉS DE SAISON

HUÎTRES & TRUFFE NOIRE

HUÎTRES

SPÉCIALES N°3
ANCELIN

5.50/pce

FINES DE CLAIRE N°3
PATTEDOIE

4.90/pce

Servies avec pain beurré, vinaigre échalote

TRUFFE NOIRE

ŒUFS AU PLAT

TAGLIATELLES FRAÎCHES

RISOTTO CARNAROLI

10 grs: 52.-

Supplément de 34.- par 10 grs

BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

Découvrez chaque midi, du lundi au
vendredi, notre Business Lunch

Semaine du 05/01

LUNDI

Filet de Saint-Pierre Rôti,
Risotto Crémeux aux Herbes, Écume Safranée

MARDI

Pavé de Saumon Grillé, Pommes de Terre
Écrasées, Soupe de Poisson, Fenouils Confits

MERCREDI

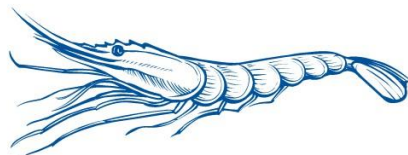
Tagliatelles Fraîches aux Gambas Marinées,
Citron Vert & Bouillon de Crustacés

JEUDI

Pavé de Truite à l'Unilatéral,
Mousseline de Potimarron, Poireaux Fondants

VENDREDI

Filet de Daurade Rôti, Sauce Vierge aux
Citrons Confits, Légumes Fondants et Semoule



Provenance de nos Poissons et Crustacés :
France, FAO 27, FAO 51/57/71

Provenance de notre Pain et Viennoiseries :
Suisse

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

Prix en CHF, TVA 8,1 %