



LA CARTE DES METS

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 20gr) | 105.- |
| Pomme Fourchette au Beurre des Alpes et Caviar (30gr) | 89.- |
| Le Caviar du Mois (50gr) | 150.- |
| Pomme fourchette, blinis et crème aigre | |

Saumon & Poissons Fumés

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.- |
| Assiette Royale de Dégustation de nos Poissons Fumés (Omble, Truite, Flétan, Saumon) | 58.- |
| Tartare de Saumon d'Écosse à l'Huile d'Olive et Herbes Fraîches | 28.- |
| 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 Sauvage de Suède Péché 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

Saladine de Saint-Jacques Normandes, Crèmeux aux Noix de Cajou, Mangue au Safran, Mandarine 34.-

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Porto, Chutney de Coing, Mesclun à l'Huile de Noix 31.-

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

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

Filet de Bœuf Suisse façon Rossini, Jus Truffe Noire, Légumes, Mousseline Pommes de Terre 62.-

Risotto Crèmeux au Homard Breton, Topinambours Rôtis, Épinards et Nage de Carapace 58.-

Pavé de Bar Sauvage Rôti, Pommes de Terre, Poireaux, Beurre Blanc aux Œufs de Saumon 55.-

Ravioles de Langoustines, Nage de Crustacés, Épinards, Chantilly Paprika, Zestes Citron 47.-

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

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

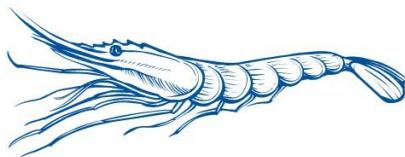
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar 14.-

Tarte Fine Croustillante aux Pommes, Glace Vanille 15.-

Mousse au Chocolat Noir, Caramel Breton et Cookies Chocolat Blanc 17.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

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



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

Provenance de notre Viande :
Suisse

Provenance de notre Foie Gras de Canard :
France

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 %