



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) Pomme fourchette, blinis et crème aigre	150.-

### 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.- 42.-
Le Cœur Royal de Saumon Fumé, Œufs Kéta et Pomme Fourchette	35.- 68.-

-----

Saumon Fumé d'Écosse	25.- 44.-
Saumon Fumé de Norvège	25.- 44.-
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

Saladine de Saint-Jacques Normandes, Crémeux 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 Crémeux 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

# BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

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

*Semaine du 09/03*

## LUNDI

Tagliatelles Fraîches aux Gambas Marinées,  
Tomates Fraîches et Basilic

## MARDI

Pavé de Saumon Rôti, Fraîcheur de Pommes  
de Terre, Crème à la Ciboulette

## MERCREDI

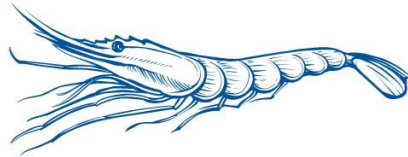
Pavé de Bar Grillé, Taboulé de Quinoa aux Petits  
Légumes, Coulis de Tomates Séchées

## JEUDI

Moelleux de Poisson,  
Pommes de Terre Sautées & Fenouil

## VENDREDI

Filet de Dorade Rôti, Risotto aux Asperges,  
Beurre Blanc à l'Estragon



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 %