



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

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 de Norvège	25.- 44.-
Saumon Fumé Sauvage 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

Tartare de Thon, Huile d'Agrumes, Avocat, Pamplemousse et Saladine 32.-

Blinis au Saumon, Pickles de Concombre, Crème Aigre et Saladine 27.-

Salade de King Crab du Kamtchatka, Mangue et Avocat 65.-

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

-----

Queue de Langouste Rôtie, Risotto au Corail, Légumes et Émulsion de Crustacés 58.-

Pavé de Daurade à l'Unilatérale, Moelleux de Pommes de Terre, Jus de Bouillabaisse et Légumes 49.-

Noix de Saint-Jacques Rôties, Pommes Grenailles Confites, Fricassée de Légumes, Œufs de Saumon  
48.-

Filets de Sole Grillées, Beurre Blanc et Grenobloise, Légumes du Moment, Pommes Grenailles 68.-

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

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

-----

Tiramisu au Café 13.-

Flan Caramel, Chantilly et Sablé Croquant 12.-

Mi-Cuit au Chocolat, Crémeux Pistache et Glace Vanille 15.-

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 30/03*

## LUNDI

Pavé de Bar à l'Unilatéral, Crémeux de Patate  
Douce, Vierge aux Agrumes

## MARDI

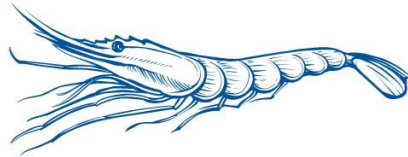
Risotto au Safran, Crevettes Marinées  
au Citron Vert, Émulsion à l'Estragon

## MERCREDI

Filet de Daurade Grillé au Thym, Fricassée de  
Légumes, Polenta Crémeuse, Confit de Tomates

## JEUDI

Tataki de Saumon Laqué, Taboulé aux  
Petits Légumes, Sauce Chimichurri Acidulée



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

Provenance de notre Viande :  
Suisse

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 %