



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

Tataki de Thon, Crème Vitello, Saladine de Légumes et Rapé de Boutargue 31.-

Carpaccio de Daurade et Quinoa, Sauce Vierge Tomates Confites et Pignons Torréfiés 34.-

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

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

Filets de Perches du Léman façon Meunière, Pommes Grenailles et Légumes 54.-

Mi-Cuit de Saumon Fumé, Risotto Citron, Légumes Sauce Chimichurri 42.-

Pavé de Bar Rôti sur Peau, Aubergine au Pesto, Pommes Grenailles, Vinaigrette aux Olives Noires 48.-

Ravioles de Langoustines, Bouillon de Crustacés, Légumes et Émulsion Citronnelle 46.-

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

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

Fraises Marinées, Glace Crème de Gruyère et Meringue 14.-

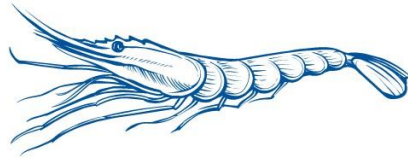
Douceur de Pommes, Crémeux Vanille-Caramel, Crumble Spéculoos 12.-

Gourmandise du Moment 15.-

Café Gourmand 13.-

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 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 %

BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

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

Semaine du 11/05

LUNDI

Tataki de Saumon à la Fleur de Sel,
Pommes de Terre, Crème à la Ciboulette

MARDI

Pavé de Maigre Rôti, Caviar d'Aubergine,
Polenta Croustillante, Sauce Vierge

MERCREDI

Sauté de Calamaretti à la Provençale, Mousseline
de Pommes de Terre, Légumes Grillés

JEUDI

*Notre établissement sera fermé
à l'occasion du jour férié.*

VENDREDI

Risotto Crémeux aux Champignons,
Omble Snacké