



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, Jus Provençal, Tatin de Tomates et Artichauts Marinés 33.-

Tartare de Daurade, Gelée de Verveine, Vierge de Tomate Cœur de Bœuf et Fraise, Quinoa 35.-

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

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

Pavé de Turbot, Ratatouille, Bouillon Pesto, Écume Pignons de Pin, Mousseline Pommes de Terre 67.-

Filet de Sole Grillé, Pulpe d'Aubergines, Artichauts, Polenta Croustillante au Thym 72.-

Langoustines Rôties, Tartare de Mangue et Concombre au Citron Vert, Quinoa au Sésame Yuzu 56.-

Pavé de Saumon Grillé, Gnocchis, Beurre Blanc, Légumes Printaniers et Réduction de Crustacés 44.-

Risotto Carnaroli au Pesto, Légumes du Moment et Huile d'Olive 31.-

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

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

Soupe de Fraises et son Salpicon, Glace Vanille 13.-

Cheesecake aux Abricots Caramélisés et son Coulis Acidulé 14.-

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

BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

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

Semaine du 29/06

LUNDI

Pavé de Saumon,
Tagliatelles aux Tomates Cerises et Pesto

MARDI

Carpaccio de Saumon, Vinaigrette Thaï,
Salade d'Orge Perlé aux Herbes et Légumes d'Été

MERCREDI

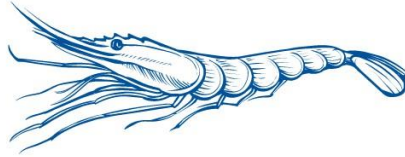
Pavé de Barbue Grillé, Caponata,
Pommes de Terre Rôties, Sauce Vierge

JEUDI

Crevettes Marinée, Piment d'Espelette,
Fraîcheur de Pommes de Terre & Légumes

VENDREDI

Ceviche de Bar, Coco et Agrumes,
Quinoa aux Herbes, Saladine de Fenouil



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 %