



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

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 Albacore à la Tagète, Guacamole d'Avocat,
Saladine, Gaspacho de Fraise et Pastèque, Focaccia Croustillante 34.-

Carpaccio de Daurade Façon Sashimi, Salpicon de Tomate Cœur de Bœuf
et Concombre à l'Aneth, Beurre Blanc et Quinoa 35.-

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

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

Tentacules de Poulpe Grillées à la Fleur de Sel, Courgettes au Pesto,
Coulis de Tomates Épicées, Sauce Chimichurri et Grenailles Confites 56.-

Pavé de Bar de Ligne Rôti, Tarte Provençale à l'Huile de Basilic, Artichauts,
Croustillant de Pommes de Terre et Réduction de Barigoule 67.-

Filets de Sole Juste Grillés, Taboulé au Citron Vert et Légumes du Moment,
Fenouils Confits, Vierge de Melon et de Nectarine, Pâte d'Agrumes 69.-

Minestrone de Homard, Légumes d'Été, Bouillon de Crustacés, Gnocchis Croustillants 59.-

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

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

Soupe Fraîche de Pêche au Citron Vert et son Sorbet 13.-

Saladine de Fruits Rouges, Sirop au Basilic, Zestes de Citron Jaune, Glace Vanille 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 24/08

LUNDI

Pavé de Saumon Grillé, Mousseline de Pommes
de Terre, Légumes du Moment, Coulis de Pesto

MARDI

Daurade Grillée sur Peau, Grenailles Rôties,
Sauté de Légumes, Vinaigrette Thaï

MERCREDI

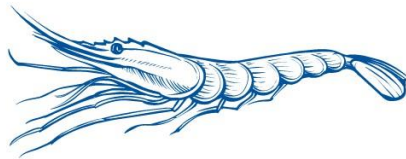
Tagliatelles aux Tomates Cerises et Basilic,
Calamarettis Sautés, Émulsion de Crustacés

JEUDI

Crevettes Sautées, Semoule aux Épices Douces,
Légumes et Bouillon de Crustacés

VENDREDI

Filet de Bar Rôti, Riz Pilaf, Petits Légumes Estivaux,
Sauce Vierge au Citron Vert



Provenance de nos Poissons et Crustacés :
France, FAO 27/51/57/71/34

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 %