



LA CARTE DES METS

11H – 17H

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 10gr)	85.-
Palette de Caviars (5 x 10gr)	150.-
Pomme Fourchette au Beurre des Alpes et Caviar (30gr)	89.-

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 des Îles Féroé	26.- 46.-
Saumon Fumé Bio d'Irlande	28.- 48.-
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

Escalope de Foie Gras, Coulis de Potimarron à l'Orange, Crème Légère au Pain d'Épices 34.-

Tataki de Thon Snacké, Mousseline de Topinambour infusée au Café, Agrumes et Mâche 32.-

Salade de King Crab du Kamtchatka, Mangue et Avocat 56.-

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

Noix de Saint-Jacques Rôties, Endives Caramélisées, Crémeux de Noix de Cajou 48.-

Pavé de Bar Sauvage Grillé, Douceur de Panais à la Vanille, Épinards et Coulis de Homard 55.-

Ravioles de King Crab, Bouillon de Langoustines au Lait de Coco, Étuvée de Légumes 58.-

Filets de Sole de Bretagne façon Meunière, Légumes et Mousseline de Pomme de Terre 62.-

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.-

Nage de Fruits de Saison au Safran et Citron Vert, Sorbet Mandarine et Financier 16.-

Gâteau Mi-Cuit au Chocolat, Caramel Breton et Glace Vanille Bourbon 19.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

Glaces : Vanille, Café, Pistache | Sorbets : Chocolat, Fruits Rouges, Abricot, Bergamote



NOUVEAUTÉS DE SAISON

HUÎTRES & TRUFFE BLANCHE

HUÎTRES

SPÉCIALES N°3
ANCELIN

5.50/pce

FINES DE CLAIRE N°3
PATTEDOIE

4.90/pce

Servies avec pain beurré, vinaigre échalote

TRUFFE BLANCHE

ŒUFS AU PLAT

5 grs: 38.- / 10 grs: 68.-

TAGLIATELLES FRAÎCHES

-

RISOTTO CARNAROLI

5 grs: 52.- / 10 grs: 98.-

Supplément de 46.- par 5 grs

BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

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

Semaine du 01/12

LUNDI

Pavé de Truite Rôti, Étuvée de Chou Rouge
Acidulée, Orge Perlée, Coulis de Mâche

MARDI

Bar Grillé, Taboulé aux Abricots Secs,
Sauce Vierge au Citron Vert

MERCREDI

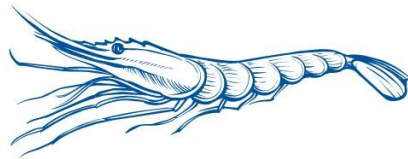
Pavé d'Omble Cuit à l'Unilatéral, Purée de
Carotte au Gingembre, Pommes Dauphines

JEUDI

Filet de Dorade Rôti, Douceur de
Patate Douce à l'Orange, Légumes du Moment

VENDREDI

Barbue Grillée, Tombée d'Épinards à l'Indienne,
Riz Safrané, Chutney de Pamplemousse



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 %