



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.-
Le Cœur Royal de Saumon Fumé, Œufs Kéta et Pomme Fourchette	35.-

-----

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 Péché 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, Crèmeux de Noix de Cajou 48.-

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

Raviolis 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

FINES DE CLAIRE N°3

PATTE DOIE

5.50 / pce

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

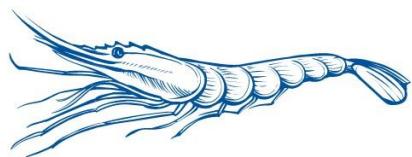
Pavé d'Omble Cuit à l'Unilatéral, Purée de Carotte au Gingembre, Pommes Dauphines

### 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 %