



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 & Poissons Fumés

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.-
Assiette Royale de Dégustation de nos Poissons Fumés (Omble, Truite, Flétan, Saumon)	58.-
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.-
	68.-

-----

Saumon Fumé d'Écosse	25.-	44.-
Saumon Fumé des Îles Féroé	26.-	46.-
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

Saladine de Saint-Jacques Normandes, Crèmeux aux Noix de Cajou, Mangue au Safran, Mandarine 34.-

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Porto, Chutney de Coing, Mesclun à l'Huile de Noix 31.-

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

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

-----

Filet de Bœuf Suisse façon Rossini, Jus Truffe Noire, Légumes, Mousseline Pommes de Terre 62.-

Risotto Crèmeux au Homard Breton, Topinambours Rôtis, Épinards et Nage de Carapace 58.-

Pavé de Bar Sauvage Rôti, Pommes de Terre, Poireaux, Beurre Blanc aux Œufs de Saumon 55.-

Ravioles de Langoustines, Nage de Crustacés, Épinards, Chantilly Paprika, Zestes Citron 47.-

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.-

Tarte Fine Croustillante aux Pommes, Glace Vanille 15.-

Mousse au Chocolat Noir, Caramel Breton et Cookies Chocolat Blanc 17.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

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



# NOUVEAUTÉS DE SAISON

HUÎTRES & TRUFFE NOIRE

## 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 NOIRE

ŒUFS AU PLAT

TAGLIATELLES FRAÎCHES

RISOTTO CARNAROLI

10 grs: 52.-

Supplément de 34.- par 10 grs

## BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

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

*Semaine du 16/02*

### LUNDI

Pavé De Saumon Grillé, Légumes  
Beurre Blanc, Semoule Aux Herbes

### MARDI

Risotto Aux Tomates Séchées, Pavé De Dorade  
Grillé, Écume De Soupe De Poisson

### MERCREDI

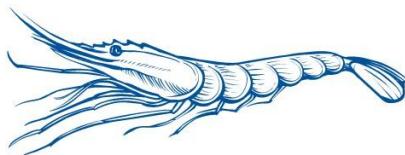
Magret De Canard Rôti, Polenta Au  
Parmesan, Champignons, Jus Corsé

### JEUDI

Bar Rôti, Crèmeux De Carottes Au Gingembre  
Gnocchis Croustillants Et Légumes

### VENDREDI

Sauté De Crevettes Au Curry Vert Et  
Citronnelle, Légumes & Riz Basmati



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

Provenance de notre Viande :  
Suisse

Provenance de notre Foie Gras de Canard :  
France

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 %