



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 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

Saladine de Saint-Jacques Normandes, Crémeux 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 Crémeux 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

5.50/pce

FINES DE CLAIRE N°3

PATTEDOIE

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 26/01

LUNDI

Curry de Crevettes au Lait de Coco,
Légumes Thai, Riz Basmati

MARDI

Croustillant de Poisson et Épinards,
Jus Curcuma, Mousseline de Céleri

MERCREDI

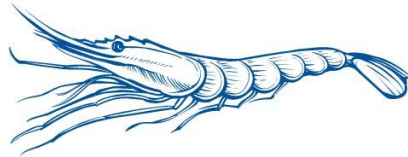
Pavé de Cabillaud Rôti, Risotto à la Tapenade
d'Olives Noires, Jus Bouillabaisse

JEUDI

Pavé de Truite Rôti, Moelleux Pommes de Terre,
Crème Ciboulette, Râpé de Fenouil

VENDREDI

Omble Grillé, Polenta Croustillante à la Tomate
Séchée, Légumes, Sauce Grenobloise



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 %