



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

Crème de Pomme de Terre & Poireaux, Cœur de Saumon et Caviar 30.-

Tataki de Thon Saku, Lait de Coco au Satay et Légumes Thaï 32.-

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

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

Tartare de Bar & Huîtres, Beurre d'Algues et Croustillant de Toast 29.-

Risotto Crémeux aux Épinards, Langoustines Rôties 48.-

Sole Meunière de Noirmoutier, Beurre Noisette et Légumes du Moment 81.-

Pavé de Cabillaud Rôti, Soupe de Poisson et Fenouil Braisé à l'Orange 42.-

Méris de King Crab du Kamtchatka, Taboulé aux Herbes et Avocat 89.-

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

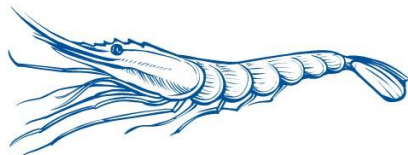
Tagliatelles Fraîches à la Boutargue Sarde et Tomate 28.- | 39.-

Brownie et son Crémeux Chocolat, Caramel et Glace Vanille 14.-

Pannacotta & Coulis de Fruits de Saison 12.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

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



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 %



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 03/11 au 07/11

LUNDI

Pavé de Truite Rôti, Étuvée de Poireaux,
Pommes Pont-Neuf, Sauce Grenobloise

MARDI

Brandade de la Mer, Jus de Crustacés,
Zeste de Citron Vert

MERCREDI

Saumon Grillé d'Écosse, Mousseline de
Panaïs à la Vanille, Sauce au Curcuma

JEUDI

Curry de Crevettes à l'Asiatique, Chop Suey
de Légumes, Riz à la Citronnelle

VENDREDI

Pavé de Sandre Cuit à l'Unilatéral,
Déclinaison de Betteraves