



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) Pomme fourchette, blinis et crème aigre	150.-

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 de Norvège	25.- 44.-
Saumon Fumé Sauvage 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

Tartare de Thon, Huile d'Agrumes, Avocat, Pamplemousse et Saladine 32.-

Blinis au Saumon, Pickles de Concombre, Crème Aigre et Saladine 27.-

Salade de King Crab du Kamtchatka, Mangue et Avocat 65.-

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

Queue de Langouste Rôtie, Risotto au Corail, Légumes et Émulsion de Crustacés 58.-

Pavé de Daurade à l'Unilatérale, Moelleux de Pommes de Terre, Jus de Bouillabaisse et Légumes 49.-

Noix de Saint-Jacques Rôties, Pommes Grenailles Confites, Fricassée de Légumes, Œufs de Saumon
48.-

Filets de Sole Grillés, Beurre Blanc et Grenobloise, Légumes du Moment, Pommes Grenailles 68.-

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

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

Tiramisu au Café 13.-

Flan Caramel, Chantilly et Sablé Croquant 12.-

Mi-Cuit au Chocolat, Crémeux Pistache et Glace Vanille 15.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

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

BUSINESS LUNCH

MENU À 36.- (SALADE & PLAT)

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

Semaine du 20/04

LUNDI

Pavé de Barbue Rôti, Risotto de Potimarron,
Vinaigrette aux Herbes

MARDI

Filet de Truite Grillé, Sauce aux Champignons,
Mousseline de Pommes de Terre, Légumes

MERCREDI

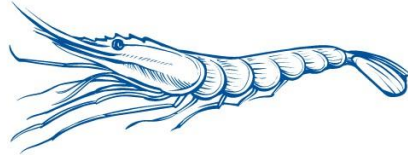
Tagliatelles Fraîches aux Calamaretti,
Asperges, Pesto de Basilic

JEUDI

Pavé de Bar à l'Unilatéral, Semoule aux Petits
Légumes, Bouillon Tandoori, Râpé de Fenouil

VENDREDI

Risotto d'Orge Perlé, Filet de Maigre
Snacké, Tapenade d'Olives Noires



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

Provenance de notre Viande :
Suisse

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 %