



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

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 Péché à la Ligne	32.- 53.-
Saumon en Gravlax	23.- 37.-

Nos saumons sont accompagnés de blinis maison, pain grillé, pomme fourchette, crème aigre

Huîtres

Disponibilité selon arrivage

Fines De Claires n°3	5.-
Spéciale Sélection n°3	6.-
Spéciale Gillardeau n°4	5.5

Servies avec pain beurré et vinaigre échalote.

La Carte du Moment

Tarte Fine d'Aubergine Confite, Pickles de Chanterelles, Féra du Léman Façon Gravlax,
Crème Montée au Citron et Vinaigrette aux Herbes 34.- | 58.-

Tataki de Thon Albacore, Tombée d'Épinards, Gnocchis Safranés,
Jus de Bouillabaisse et Rouille Maison 35.- | 59.-

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

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

Sole Entière Façon Meunière, Garniture du Moment,
Pommes de Terre Écrasées et Beurre Blanc 81.-

Lotte Rôtie dans une Nage Gourmande de Homard, Légumes et Champignons du Moment,
Écume de Coquillages et Espuma de Pommes de Terre 56.-

Pavé de Saumon Rôti sur Peau, Fricassée de Champignons des Bois et Blettes Fondantes,
Sauce Légère au Noilly Prat et Espuma de Pommes de Terre 45.-

Risotto Gourmand au Citron, Langoustines Rôties,
Écume de Crustacés et Coquillages au Beurre d'Herbes 58.-

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

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

Brownie Moelleux, Sauce Chocolat Chaud et Crémeux à la Fève de Tonka 13.-

Brioche Façon Pain Perdu, Caramel Breton à la Fleur de Sel et Glace Fior di Latte 14.-

Gourmandise du Moment 14.-

Café Gourmand 13.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

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

BUSINESS LUNCH

MENU À 38.- (SALADE & PLAT)

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

Semaine du 12/10

LUNDI

Pavé De Maigre, Beurre Blanc Au Prosecco,
Petits Légumes, Polenta Croustillante.

MARDI

Pavé De Saumon, Risotto Aux Herbes,
Écume De Crustacés, Saladine De Fenouil.

MERCREDI

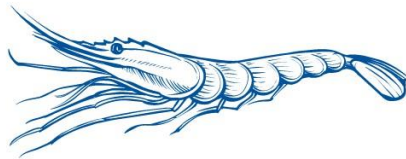
Pavé De Féra À L'Unilatérale,
Lentilles Aux Herbes Et Cumin, Carottes Glacées.

JEUDI

Pavé De Bar, Gnocchis Au Safran,
Légumes Du Moment, Bouillon Iodé.

VENDREDI

Pavé de Cabillaud, Jus Safrané,
Petits Légumes, Pomme Fourchette.



Provenance de nos Poissons et Crustacés :
France, FAO 27/51/57/71/34

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 %