



La Transmission de notre Passion

Planet Caviar produit ses saumons et autres poissons fumés avec un procédé de fumage écologique par friction de bois de hêtre qui a la particularité d'être sans combustion ce qui confère au produit un goût fin et subtil incomparable.

Sélection de nos Caviars

Baeri Sibérien du Lac Qiandaohu de Chine	25.-
Baeri Sibérien des Alpes Bernoises	39.-
Osciètre Black River d'Uruguay	39.-
Black Osciètre de Galilée	45.-
Grey Beluga de Bulgarie	101.-
<i>Les 10 grs. accompagnés de blinis maison, pomme fourchette, crème aigre</i>	

Autour du Caviar

La Trilogie de Caviars (3x10gr)	85.-
La Grande Assiette Royale de Caviars (5x10gr)	150.-
Pomme Fourchette au Beurre des Alpes et Caviar (30 gr)	89.-
Le Classique Œuf de Poule Bio à la Coque au Caviar (10g)	28.-

Saumons Fumés par notre Maître Fumeur à Genève

	Entrée	Plat
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.-
Gravlax de Saumon Sauvage de Suède Pêché à la Ligne	32.-	53.-
<i>Nos saumons sont accompagnés de blinis maison, pain grillé, pomme fourchette, crème aigre</i>		

Autour du Saumon

	Entrée	Plat
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'Olives et Herbes Fraîches	28.-	42.-
Duo de Cœur Royal de Saumon Fumé, Œufs de Saumon Sauvage Kéta et Pomme Fourchette	29.-	48.-

Notre Carte du Moment

Saladine de Saison, Vinaigrette à l'huile de Noix 16.-

Salade de Crabe Royal et Avocats, Huile d'Olive Vierge et Citron 56.-

Ravioles Gourmandes de Crabe Royal, Citronnelle et Gingembre 34.- / 58.-

L'Assiette Découverte de notre Vitrine, Sélection du Chef 30.- / 46.-

Jambon Iberico de Jabugo 5 Jotas Sanchez Romero 50gr 31.- / 100gr 61.-

Belles Noix de Saint-Jacques Normandes Bien Dorées
Émulsion de Lard de Colonnata, Jus à la Truffe Noire 58.-

Cassolette de Lotte de Roscoff, Carottes Glacées 48.-
Sauce Légère au Corail d'Oursin

Croustillant de Crabe Royal, Concassée de Tomates aux Herbes Fraîches 54.-

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

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

Tagliatelles Fraîches au Crabe Royal et Basilic Frais 68.-

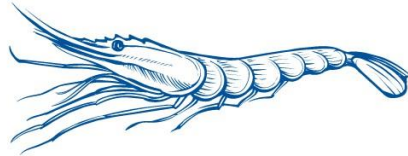
Risotto Carnaroli au Crabe Royal du Kamtschatka, Crème d'Ail et Tomates Datterino 56.-

Tartelette Cacahuète, Ganache Chocolat Blanc et Praliné 16.-

Cheesecake aux Agrumes 16.-

Sorbets et Glaces de l'Artisan Glacier 6.-

Glaces : Vanille, Café, Marrons ; Sorbets : Chocolat, Yuzu, Coco, Mangue



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

Provenance de nos Viandes
France / Espagne

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 %