

L'ATELIER ROBUCHON

GENÈVE



MENU SAINT VALENTIN

Valentine's day menu

215 CHF

POUR COMMENCER

La langoustine en fine gaufrette relevée au piment d'Espelette
Langoustine crispy waffle spiced with Espelette pepper

LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

et le thon rouge mariné au yuzu de Niels Rodin, gelée coralline, avocat
Imperial caviar from Sologne, Red tuna marinated with Niels Rodin's yuzu, lobster jelly and avocado

L'ARTICHAUT ÉPINEUX

mitonné et farci à la truffe noire, nage gourmande au vinaigre de Barolo
Baby artichoke stuffed with black truffle, consommé flavoured with Barolo vinegar

LE BAR DE LIGNE

confit à la citronnelle, velours d'oseille à la laitue de mer, émulsion d'une « vodka-citron »
Wild-caught seabass confit with lemongrass, sorrel purée flavoured with sea-lettuce and lemon-vodka emulsion

LE VEAU DE LAIT SUISSE

la pièce rôtie aux herbettes, millefeuilles de légumes et truffe noire, une légèreté d'Albufera
Milk-fed Swiss veal roasted with herbs, vegetables and black truffle millefeuille, Albufeira emulsion

L'EXOTIQUE

fruits de la passion, mousse légère à la noix de coco, granité au vieux rhum
Passion fruits, coconut foam, old rum granita

« HAPPY HEART »*

mousse au champagne rosé, confit de framboises et géranium, biscuit coco
Rosé champagne mousse, confit of raspberry and geranium flower, coconut cake

Chopard

* Une création du Chef Pâtissier Titouan Claudet inspirée par la collection Happy Hearts Flowers de Chopard, l'artisan d'émotions.
A creation by Pastry Chef Titouan Claudet inspired by the Happy Hearts Flowers collection by Chopard, the artisan of emotions.