

L'ATELIER ROBUCHON

GENÈVE

JR

BIENVENUE À L'ATELIER ROBUCHON, GENÈVE



Olivier JEAN, chef exécutif des cuisines et disciple de Joël Robuchon pendant plus d'une décennie a le plaisir de vous présenter une sélection des plats signature, ainsi que ses propres créations. Après avoir passé six ans à la tête de l'Atelier Robuchon de Taïpei et conduit les ouvertures de Miami, New York et Montréal, le chef se réjouit de vous faire découvrir son interprétation des meilleurs produits locaux de saison.

Prenez place au comptoir ou à table, le chef Olivier et ses équipes vous invitent à partager de belles émotions.

WELCOME TO L'ATELIER ROBUCHON, GENEVA

Olivier JEAN, Executive Chef and disciple of Joël Robuchon for more than a decade is pleased to present a selection of his signature dishes, as well as his own creations. After having spent six years at the helm of l'Atelier Robuchon in Taipei and led the openings of Miami, New York and Montreal, the chef looks forward to introducing you to his interpretation of the finest local seasonal produce.

Take a seat at the counter or at the table, Chef Olivier and his team invite you to share moments of delights.

 Sans Gluten / *Gluten Free*  Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

Provenance des poissons et des viandes : Daurade (FR), Bar (FR), Sole (FR), Veau (CH), Boeuf (CH), Caille (FR), Agneau (FR), Foie gras (FR)
Origin of fish and meats: Sea bream (FR), Bass (FR), Sole (FR), Veal (CH), Beef (CH), Quail (FR), Lamb (FR), Foie gras (FR)

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

Small plates

LE CAVIAR IMPÉRIAL ④

de Sologne et le tourteau rafraîchi d'une gelée de homard
Sologne Imperial caviar and crab, refreshing lobster jelly

63

LA CAROTTE ✓

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile d'oignons doux
Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of spring onions

31

LE GRUYÈRE AOP

en « soufflé vapeur », coulis aux morilles, vin du Jura
Steamed soufflé with AOP Gruyère, morel coulis, Jura wine

44

LE POULPE DE ROCHE

confit aux aromates, salade gourmande de tétragones au gingembre frais et wasabi
Octopus confit with herbs, tetragons gourmet salad with fresh ginger and wasabi

41

LA LANGOUSTINE

rôtie, mitonnée de petits pois et asperges au citron Meyer, sabayon coraillé
Roasted langoustine, peas and asparagus simmered with Meyer lemon, coral sabayon

49

LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, ravioli végétal à l'estragon
Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon

69

LA BARBUE SAUVAGE ④

le filet, condiment au citron "Loumi" et poivre de Java, chicorée aux perles du Japon
Wild brill fillet, «Loumi» lemon and java pepper condiment, chicory with japanese pearl

48

LE RIS DE VEAU SUISSE ④

artichauts poivrades farcis à la matignon de légumes, oignons nouveaux de Gaïa
Swiss sweetbread, stuffed baby artichokes, spring onions from Gaïa

52

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, aubergine perlina caramélisées, velours d'ail doux
Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, caramelized perlina eggplant and candied garlic

49

LE FILET DE BŒUF SUISSE ④

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage
Swiss alpine beef and foie gras, Rossini style, vintage port, fine herb salad

59

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Hot and cold starters

LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte

Beetroot with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet

28

LE POIREAU CRAYON

en mimosa relevé au wasabi, truite gravelax, coriandre

Heirloom leek, egg 'mimosa' enhanced with wasabi, gravelax trout, coriander

39

LE THON ROUGE SAUVAGE

mariné au yuzu, gelée de kombu, avocat

Red tuna marinated yuzu, kombu's jelly, avocado

42

LE FOIE GRAS DE CANARD

en pressé au daïkon mariné, pickles, marmelade de Medjoul au citron confit

Duck foie gras compressed with marinated daikon, pickles and marmalade of Medjoul's dates

44

L'ŒUF DE POULE

mollet et friand au caviar Impérial et saumon fumé d'Écosse

Imperial caviar over a crispy poached egg and Scottish smoked salmon

79

LES PLATS

Main Courses

LE BLÉ FARRO

mitonné aux champignons, ail noir, consommé de trompettes au vinaigre de Barolo

Farro wheat simmered with mushrooms, black garlic, trumpet consommé with Barolo vinegar

42

LA SOLE

grillée aux aromates, déclinaison gourmande façon « Crécy », caprons

The dover sole grilled with herbs, carrot and capers

62

LA BARBUE SAUVAGE

le filet, condiment au citron «Loumi» et poivre de Java, chicorée aux perles du Japon

Wild brill fillet, «Loumi» lemon and java pepper condiment, chicory with japanese pearl

66

LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, ravioli végétal à l'estragon

Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon

89

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, aubergine perlina caramélisées, velours d'ail doux

Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, caramelized perlina eggplant and candied garlic

66

LE PIGEON

au chou vert en duo de foie gras, escorté d'un consommé aux petites ravioles

Duo of pigeon and foie gras wrapped in cabbage, consommé with tiny raviolis

79

LA CÔTE DE VEAU

(pour deux) rôtie aux herbettes, cromesquis, cannelloni aux blettes mitonnées, morilles

Roasted Swiss veal chop (for 2), cromesquis and cannelloni of simmered chard, morels

149

LE FILET DE BŒUF SUISSE

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage

Swiss alpine beef and foie gras, Rossini style, vintage port, fine herb salad

79