

# L'ATELIER ROBUCHON GENÈVE



## 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 Taipei 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.*

③ 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), Sole (FR), Veau (CH), Bœuf (CH), Agneau (FR), Foie gras (FR), Maigre (FR)  
Barbue Sauvage (FR), Thon Rouge (FR), Truite (CH,FR), Le Pigeon (FR)  
Origin of fish and meats: Sea bream (FR), Sole (FR), Veal (CH), Beef (CH), Lamb (FR), Foie gras (FR), Line-caught stone bass (FR),  
Wild brill fillet (FR), Red tuna (FR), Trout (CH, FR), Pigeon (FR)

## COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT

Mix & match to your liking

---

### MENU 69 CHF

Amuse-bouche *Amuse-bouche*  
Entrée & plat *Starter & main course*  
ou *or*  
Plat & dessert *Main course & dessert*  
Café ou thé *Coffe or tea*

---

### MENU 79 CHF

Amuse-bouche *Amuse-bouche*  
Entrée *Starter*  
Plat *Main course*  
Dessert *Dessert*  
Café ou thé *Coffe or tea*

---

## LES ENTRÉES

*Starters*

---

### LA BETTERAVE DE GAÏA ✓ ⓘ

en duo de pommes, à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte  
*Beetroot from Gaia with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet*

### LE POIREAU CRAYON

de Genève, en mimosa relevé au wasabi, daurade royale, coriandre  
*Young leeks from Geneva, egg "mimosa" enhanced with sea-bream tartar, coriander*

### LE FOIE GRAS DE CANARD

au torchon, pickles, marmelade de Medjoul au citron confit  
*Duck foie gras terrine, pickles and marmalade of Medjoul's dates*

## LES PLATS

*Main courses*

---

### LE BLÉ FARRO ✓

mitonné aux champignons, ail noir des Boutarin, consommé de trompettes au vinaigre de Barolo  
*Farro wheat simmered with mushrooms, Boutarin black garlic, trumpet consommé with Barolo vinegar*

### LE MAIGRE ⓘ

de ligne rôti, aux panais, agrumes, sauce aux carottes d'Hermance  
*Line-caught stone bass roasted with parsnips, citrus fruits, Hermance carrot sauce*

### LE BŒUF DES ALPAGES SUISSE

le filet au poivre de malabar, tarte fine au foie gras et oignons rouges, sabayon aux herbes  
*Swiss alpine beef fillet with Malabar pepper, foie gras and red onion tart, herbs sabayon*

## LE FROMAGE ET LES DESSERTS ✓

*Cheese and Desserts*

---

### LES FROMAGES ⓘ

sélectionnés par nos soins  
*Our cheese selection*

### LE CHOCOLAT FELCHLIN

crémeux chocolaté à la fleur de sel, biscuit au cacao et à la cardamome ambrée  
*Chocolate creamy chocolate with fleur de sel, cocoa biscuit and amber cardamom*

### GLACES ET SORBET DU JOUR

*Assorted ice cream & sorbet of the day*

### LA FRAMBOISE

Dans l'esprit d'un framboisier, biscuit cuillère à la verveine, meringue framboise & espuma léger à la vanille  
*In the spirit of a raspberry bush, verbena sponge cake, raspberry meringue & light vanilla espuma*