

# 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 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)

## MENU DÉGUSTATION

*Tasting menu*

---

249 CHF

### LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE ③

et le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés

*Sologne Imperial caviar and crab, refreshing shellfish jelly*

### 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*

### LE GRUYÈRE AOP

en « soufflé vapeur », coulis aux morilles, vin du Jura

*Steamed soufflé with AOP Gruyère, morel coulis, Jura wine*

### 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*

### LE BŒUF DES ALPAGES SUISSES

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage

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

ou / or

### 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*

### LE PRÉ-DESSERT

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*

### LA FORÊT NOIRE

comme un champignon, parfumée aux griottes, mousse légère au kirsch et crémeux chocolat

*Black Forest inspired mushroom, cherries, dark chocolate crémeux, light mousse flavoured with kirsch*