

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.

 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)



MENU VÉGÉTARIEN

Vegetarian Menu

179 CHF

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

LE GRUYERE AOP

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

LA CAROTTE

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

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

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

