

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 ⑤

et le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés
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 », fricassée de girolles, vin d'Arbois
Steamed soufflé with AOP Gruyère, girolles, Arbois wine

LE TURBOT DE LIGNE

le filet, poché à la verveine, étuvée de laitue de mer, coques et couteaux
Line-caught turbot fillet, poached with verbena, sea lettuce, cockles and razor clams

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

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

meringue à la framboise & espuma léger à la vanille
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