



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.

LES FROMAGES AFFINÉS ✓

Cheese selection

36 CHF

LES DESSERTS ✓

Desserts

26 CHF

LE SOUFFLÉ ⓘ

aux fruits exotiques, sorbet à la noix de coco
with exotic fruits, coconut sorbet

L'ABRICOT

comme un cheesecake, biscuit noix, mousse parfumée au Jasmin & sorbet pur fruit
like a cheesecake, walnut biscuit, Jasmine flavoured mousse & pure fruit sorbet

LE CHOCOLAT ⓘ

crèmeux chocolaté à la fleur de sel, biscuit au cacao et mousse fumée au jus de Koa
chocolate creamy chocolate with fleur de sel, cocoa biscuit and amber cardamom

LA FRAISE

dans l'esprit d'une tarte, crème double de la Gruyère vanillée & poêlée de fraise au miel
in the spirit of a tart, vanilla-flavoured Gruyère double cream & pan-fried strawberries with honey

LA FORET NOIRE ⓘ

mousse légère au kirsch, crèmeux chocolat & confit à la griotte
light kirsch mousse, creamy chocolate & Morello cherry confit

GLACES ET SORBETS DU JOUR ⓘ

ice cream & sorbet of the day

ⓘ 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*