

# 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 GRUYÈRE AOP

en « soufflé vapeur », fricassée de girolles, vin d'Arbois  
*Steamed soufflé with AOP Gruyère, girolles, Arbois wine*

### LA CAROTTE

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai  
*Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil*

### LE BLÉ FARRO

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

### 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*

