

# 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.*

 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)*

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

### *Small plates*

---

#### LE CAVIAR IMPÉRIAL ③

le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés

*Imperial caviar and crab, refreshing lobster jelly*

63

#### LA CAROTTE ▼

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai

*Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil*

31

#### LE GRUYÈRE AOP

en « soufflé vapeur », fricassée de girolles, vin d'Arbois

*Steamed soufflé with AOP Gruyère, girolles, Arbois wine*

34

#### LE POULPE DE ROCHE

confit aux aromates, salade gourmande de tétrages au gingembre frais et wasabi

*Octopus confit with herbs, tetragons gourmet salad with fresh ginger and wasabi*

41

#### LA LANGOUSTINE

rôtie, mitonnée de coco Paimpol et céleri, sabayon coraillé

*Roasted langoustine, simmered with coco Paimpol and celery, coral sabayon*

49

#### LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, ravioli végétal à l'estragon

*Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon*

69

#### 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*

51

#### LE RIS DE VEAU SUISSE ③

artichauts poivrades farcis à la matignon de légumes, oignons nouveaux de Gaïa

*Swiss sweetbread, stuffed baby artichokes, spring onions from Gaïa*

52

#### 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*

49

#### LE FILET DE BŒUF SUISSE ③

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage

*Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad*

59

## LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

### Hot and cold starters

---

#### 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*

28

#### LE POIREAU CRAYON

en mimosa relevé au wasabi, truite gravelax, coriandre

*Heirloom leek, egg 'mimosa' enhanced with wasabi, gravelax trout, coriander*

39

#### LE HOMARD BLEU

en cannellonis aux « radis pastèque » et agrumes, sauce cocktail

*Blue lobster and red meat radish cannelloni, marinated with citrus, cocktail sauce*

64

#### LE FOIE GRAS

et le magret de canard, en pressé gourmand, kumquats, shiso vert

*Duck foie gras and breast compressed, kumquats, green shiso*

49

#### L'ŒUF DE POULE

mollet et friand au caviar Impérial et saumon fumé d'Écosse

*Imperial caviar over a crispy poached egg and Scottish smoked salmon*

79

## LES PLATS

### Main Courses

---

#### LE RIZ DU VULLY

façon risotto au safran avec un couscous de crucifères

*Vully rice, risotto saffron style with cruciferous couscous*

42

#### LE ROUGET BARBET

de ligne, cuit au naturel, fleur de courgette farcie, sauce aux aromates

*Line caught red mullet barbet, simmered, stuffed zucchini flower and aromatic sauce*

59

#### 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*

68

#### LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, ravioli végétal à l'estragon

*Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon*

89

#### 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*

66

#### LE PIGEON

au chou vert en duo de foie gras, escorté d'un consommé aux petites ravioles

*Duo of pigeon and foie gras wrapped in cabbage, consommé with tiny raviolis*

79

#### LA CÔTE DE VEAU

(pour deux) rôtie aux herbettes, cromesquis, girolles mitonnées au vin du Jura

*Roasted Swiss veal chop (for 2), cromesquis, girolles mushrooms simmered with Jura wine*

149

#### LE FILET DE BŒUF SUISSE

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage

*Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad*

79