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.

LES FROMAGES AFFINÉS
Cheese selection

36 CHF

LES DESSERTS
Desserts

26 CHF

LE SOUFFLÉ CHOCOLAT
coeur coulant à la pistache de Sicile et glace Fior di Latte
Sicilian pistachio heart with Fior di Latte ice cream

LA CHÂTAIGNE
comme une coupe ardéchoise, biscuit marron, gelée de coing parfumée à la vanille & écrin de meringue
like an Ardéchoise cup, brown biscuit, quince jelly flavoured with vanilla and a case of crunchy meringue

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

LA POIRE
dans l'esprit d'une Belle Hélène, poire à Botzi confite à la fève de tonka & croustillant au grué de cacao torréfié
in the spirit of a Belle Hélène, Botzi pear confit with tonka bean and crispy cocoa nibs

LA FORÊT NOIRE
mousse légère au kirsch, crémeux 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*