



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 ⑩

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 ET LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

en soufflé vapeur « minute », velours gourmand aux champignons

Steamed soufflé with AOP Gruyère, Alba White Truffle, mushrooms coulis

52

LA NOIX DE SAINT JACQUES

rôtie aux appétits et gingembre frais, émulsion d'une Vichyssoise

Roasted scallop with fresh ginger, emulsion of a Vichyssoise

39

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 BAR DE LIGNE

le filet, poché à la verveine, étuvée de laitue de mer, coques et couteaux

Line-caught sea bass fillet, poached with verbena, sea lettuce, cockles and razor clams

54

LE RIS DE VEAU SUISSE ⑩

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, topinambours glacées au jus, velours d'ail noir Vaudois

Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, caramelized jerusalem artichokes, black garlic from Vaud

49

LE FILET DE BŒUF SUISSE ⑩

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 « chaud-froid » aux aromates, sauce cocktail, fins cannellonis au radis pastèque

Blue lobster's red meat radish cannelloni, marinated with citrus, cocktail sauce

64

LE FOIE GRAS ET LE CERF

légèrement fumé, en pressé gourmand, kumquats, shiso vert

Duck foie gras and deer compressed, lightly smoked, 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

LA SOLE DE PETIT BATEAU ⓘ

cuite meunière, déclinaison gourmande façon « Crécy » caprons

The dover sole grilled with herbs, carrot, and capers

66

LE BAR DE LIGNE

le filet, poché à la verveine, étuvée de laitue de mer, coques et couteaux

Line-caught seabass 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, topinambours glacées au jus, velours d'ail noir Vaudois

Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, caramelized jerusalem artichokes, black garlic from Vaud

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 SUISSE

(pour deux) rôtie aux herbes, cèpes mitonnés, condiment aux noix et vinaigre de Barolo

Roasted Swiss veal chop (for 2), simmered porcini, walnuts and barolo vinegar condiment

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