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), Sole (FR), Veau (CH), Bœuf (CH), Agneau (FR), Foie gras (FR), Maigre (FR) Barbue Sauvage (FR), Thon Rouge (FR), Truite (CH,FR), Le Pigeon (FR)
Origin of fish and meats: Sea bream (FR), Sole (FR), Veal (CH), Beef (CH), Lamb (FR), Foie gras (FR), Line-caught stone bass (FR), Wild brill fillet (FR), Red tuna (FR), Trout (CH, FR), Pigeon (FR)

COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT
Mix & match to your liking

MENU 79 CHF
Amuse-bouche *Amuse-bouche*
Entrée & plat *Starter & main course*
ou *or*
Plat & dessert *Main course & dessert*
Café ou thé *Coffe or tea*

MENU 89 CHF
Amuse-bouche *Amuse-bouche*
Entrée *Starter*
Plat *Main course*
Dessert *Dessert*
Café ou thé *Coffe or tea*

LES ENTRÉES
Starters

LA BETTERAVE DE GAÏA
en duo de pommes, à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte
Beetroot from Gaia with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet

LE BAR DE LIGNE
en fines tranches, marinés aux agrumes, nage à la courge musquée d'Hermance
Line-caught seabass thin slices, marinated with citrus, pumpkin from Hermance broth

LE FOIE GRAS DE CANARD
au torchon, déclinaison gourmande de pommes au cidre Suisse
Duck foie gras terrine, variation of apple and Swiss cider

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

LE LIEU JAUNE
de ligne rôti, déclinaison gourmande de brocolis, sabayon au beurre noisette
Line-caught yellow pollack roasted with broccolis and hazelnut butter sabayon

LE BŒUF DES ALPAGES SUISSE
le filet au poivre de malabar, tarte fine au foie gras et oignons rouges, sabayon aux herbes
Swiss alpine beef fillet with Malabar pepper, foie gras and red onion tart, herbs sabayon

LE FROMAGE ET LES DESSERTS
Cheese and Desserts

LES FROMAGES
sélectionnés par nos soins
Our cheese selection

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

GLACES ET SORBET DU JOUR
Assorted ice cream & sorbet of the day

LE FRUIT DE LA PASSION
dacquoise à la noix de coco, meringue suisse & sorbet aux fruits exotiques
coconut dacquoise, swiss meringue & exotic fruit sorbet