

L'ATELIER ROBUCHON

GENÈVE



MENU SAINT VALENTIN

Valentine's day menu

259 CHF

COUPE DE BIENVENUE

champagne «Ruinart» rosé
«Ruinart» rosé glass of champagne

Ruinart

POUR COMMENCER

le caviar Impérial, sur une fine tartelette au bar sauvage, appétits et agrumes
Imperial caviar, on a delicate wild sea bass tartlet, appetites and citrus

LE FOIE GRAS DE CANARD & LA TRUFFE NOIRE

en pressé gourmand, volaille du pays légèrement fumé, grenade
Duck foie gras and black truffle, in a gourmet terrine, lightly smoked local poultry, pomegranate

LA LANGOUSTINE ROYALE

en « Turban » aux noix de Saint Jacques, fine bisque relevé à l'Espelette
Royal langoustine, in a «Turban» with scallops, delicate bisque spiced with Espelette pepper

LE SAINT PIERRE DE LIGNE

le filet confit à la tagette-passion, artichauts épineux, kumquats
Line-caught john dorry confit with tagette-passion, prickly artichokes, kumquats

LE BŒUF BLACK ANGUS BERNOIS

la noix de contre filet grillée, salsifis mitonnés à la truffe noire, salade pastorale
Bernese Black Angus beef, grilled sirloin, salsify stewed with black truffle, pastoral salad

L'EXOTIQUE

mangue fraîche parfumé au fruit de la passion, mousse légère noix de coco et citron vert
Fresh mango perfumed with passion fruit, light coconut mousse, lime

LA MERINGUE CRÈME

biscuit moelleux à la vanille, confit de pamplemousse & hibiscus, chantilly crème double
Soft vanilla biscuit, grapefruit & hibiscus confit, double cream chantilly