

# L'ATELIER ROBUCHON

GENÈVE



## 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)

## MENU DÉGUSTATION

*Tasting menu*

---

269 CHF

### LE CAVIAR IMPÉRIAL 🍷

et le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés  
*Imperial caviar and crab, refreshing shellfish jelly*

### LA LANGOUSTINE

rôtie, mitonnée de céleri, fine matignon, sabayon coraillé  
*Roasted langoustine, simmered celery and vegetables, coral sabayon*

### LE GRUYÈRE AOP ET L'ASPERGE VERTE

en déclinaison gourmande, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'asperges vertes  
*Steamed soufflé with AOP Gruyère, simmered green asparagus and coulis*

### LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux agrumes, navets fanes, shiso vert, coques et couteaux  
*Line-caught seabass fillet, confit with citrus, baby turnip, shiso, cockles and razor clams*

### 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*

ou / or

### L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, "bonbon" de blettes, velours d'ail noir Vaudois  
*Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, « bonbon » of chard, black garlic from Vaud*

### LE PRÉ-DESSERT 🍷

marmelade de framboise au thé jasmin, sorbet pur fruit et émulsion à la noix de coco  
*Raspberry marmalade with jasmine tea, pure fruit sorbet, and coconut emulsion*

### LA FRAISE 🍷

comme une meringue crème, parfumée à la vanille de Tahiti, biscuit moelleux au Thé Sakura & marmelade de fraise au citron vert.  
*like a vanilla Tahitian meringue cream, with Sakura tea sponge biscuit and lime-infused strawberry marmalade*