

# 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), 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)*



## MENU VÉGÉTARIEN

*Vegetarian Menu*

---

179 CHF

### 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*

### 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*

### LA CAROTTE

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai  
*Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil*

### LE RIZ DU VULLY

façon risotto au safran avec un couscous de crucifères  
*Vully rice, risotto saffron style with cruciferous couscous*

### 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*

