

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.

LES FROMAGES AFFINÉS ✓

Cheese selection

36 CHF

LES DESSERTS ✓

Desserts

26 CHF

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

LA FRAMBOISE

dans l'esprit d'un Jaffa Cake, aux framboises fraîches et noix de Pécan, biscuit moelleux vanille

in the spirit of a Jaffa Cake, with fresh raspberries and pecans, vanilla sponge biscuit.

LE CAFÉ

mousse tiramisu parfumée au sarrasin, crémeux à la liqueur de whisky et sauce espresso vanille

tiramisu mousse flavored with buckwheat, creamy whisky liqueur, and vanilla espresso sauce.

LE CHOCOLAT 🍫

crémeux chocolaté à la fleur de sel, biscuit moelleux au cacao et mousse légère au jus de Koa

chocolate creamy with a hint of sea salt, cocoa sponge biscuit, and light mousse infused with Koa juice

LE SOUFLÉ NOISETTE 🍫

cœur coulant à la noisette du Piémont et sorbet fromage blanc parfumé au citron jaune

Heart of Piedmont hazelnut molten core with lemony fromage blanc sorbet

GLACES ET SORBETS DU JOUR 🍓

rhubarbe, vanille, citron, chocolat noir, framboise, café, fromage blanc et citron jaune, fraise et sakura

ice cream & sorbet of the day : rhubarb, vanilla, lemon, dark chocolate, raspberry, coffee, fromage blanc and lemon, strawberry and sakura

🍓 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*