

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.

③ 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 ③

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

LA LANGOUSTINE

rôtie, vinaigre de fraise, mitonnées de pois princesses aux herbes potagères, Savagnin
Roasted langoustine, strawberry vinegar, simmered « princess peas » with herbes, Savagnin wine

LE GRUYÈRE AOP ET L'ARTICHAUT POIVRADE

en déclinaison gourmande, basilic, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'artichauts camus
Steamed soufflé with AOP Gruyère, simmered Camus artichoke, basil

LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbettes, courgettes violon, romesco, coques et couteaux
Line-caught seabass fillet, confit with herbs, violin zucchini, romesco, 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 framboises 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 ③

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