

L'ATELIER ROBUCHON

GENÈVE

JR

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)

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

Small plates

LE CAVIAR IMPÉRIAL ③

le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés

Imperial caviar and crab, refreshing lobster jelly

63

LA BETTERAVE ✓ ③

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

28

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

42

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

49

LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de «Malabar» en civet, ravioli végétal à l'estragon

Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon

69

LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbes, courgette violon, romesco, coques et couteaux

Line-caught seabass fillet, confit with herbs, violin zucchini, romesco, cockles and razor clams

54

LE RIS DE VEAU SUISSE ③

artichauts poivrades farcis à la matignon de légumes, oignons nouveaux de Gaïa

Swiss sweetbread, stuffed baby artichokes, spring onions from Gaïa

52

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

52

LE FILET DE BŒUF SUISSE ③

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage

Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad

59

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Hot and cold starters

LA CAROTTE ✓

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai
Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil 31

LE HOMARD BLEU ⑤

en « chaud-froid » aux aromates, sauce cocktail, fins cannellonis au radis pastèque
Blue lobster's red meat radish cannelloni, marinated with citrus, cocktail sauce 64

LE FOIE GRAS ET LA RHUBARBE

en pressé à la volaille suisse légèrement fumée, marmelade de rhubarbe, tonka
Duck foie gras and rhubarb, lightly smoked swiss poultry in a terrine, rhubarb and tonka marmelade 52

L'ŒUF DE POULE

mollet et friand au caviar Impérial et saumon fumé d'Écosse
Imperial caviar over a crispy poached egg and Scottish smoked salmon 79

LES PLATS

Main Courses

LE RIZ DU VULLY ✓

façon risotto aux tricholomes et asperges vertes, vinaigre d'estragon
Vully rice, risotto style with mushrooms, green asparagus, tarragon vinegar 42

LA SOLE DE PETIT BATEAU ⑤

cuite meunière, déclinaison gourmande façon « Crécy » caprons
The dover sole grilled with herbs, carrot, and capers 66

LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbettes, courgette violon, romesco, coques et couteaux
Line-caught seabass fillet, confit with herbs, violin zucchini, romesco, cockles and razor clams 68

LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, ravioli végétal à l'estragon
Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon 98

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 Vaudd 71

LA CÔTE DE VEAU SUISSE

(pour deux) rôtie aux herbettes, « matefaim » aux portobellos et patate douce, salade pastorale
Roasted Swiss veal chop (for 2), portobello and sweet potatoes «matefaim», mixed herbs 149

LE FILET DE BŒUF SUISSE ⑤

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage
Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad 79