

# 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)

## COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT

*Mix & match to your liking*

---

### MENU 79 CHF

Amuse-bouche *Amuse-bouche*  
Entrée & plat *Starter & main course*  
ou *or*  
Plat & dessert *Main course & dessert*

---

### MENU 89 CHF

Amuse-bouche *Amuse-bouche*  
Entrée *Starter*  
Plat *Main course*  
Dessert *Dessert*

---

## LES ENTRÉES

*Starters*

---

### LA BETTERAVE DE GAÏA

en duo de pommes, à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte  
*Beetroot from Gaia with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet*

### LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbes, courgettes violon, romesco, coques et couteaux  
*Line-caught seabass fillet, confit with herbs, violin zucchini, romesco, cockles and razor clams*

### LE FOIE GRAS DE CANARD

au torchon, déclinaison gourmande aux cerises  
*Duck foie gras terrine, variation of cherries*

## 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*

### LE LIEU JAUNE

de ligne grillé, déclinaison gourmande à l'asperge verte, velours de verveine fraîche  
*Line-caught yellow pollack roasted with green asparagus, verbena sauce*

### LE BŒUF DES ALPAGES SUISSE

le filet au poivre de malabar, tarte fine au foie gras et oignons rouges, sabayon aux herbes  
*Swiss alpine beef fillet with Malabar pepper, foie gras and red onion tart, herbs sabayon*

## LE FROMAGE ET LES DESSERTS

*Cheese and Desserts*

---

### LES FROMAGES

sélectionnés par nos soins  
*Our cheese selection*

### LE CHOCOLAT

crémeux chocolaté à la fleur de sel, biscuit au cacao et mousse fumée au jus de Koa  
*Creamy chocolate with fleur de sel, cocoa biscuit and amber cardamom*

### LA CERISE

marmelade parfumée au thé Lapsang Shouchong & sorbet griotte.  
*Cherry marmelade infused with Lapsang Shouchong tea & sour cherry sorbet*

### GLACES ET SORBET DU JOUR

rhubarbe, vanille, citron, chocolat noir, framboise, café, fromage blanc et citron jaune, fraise et sakura  
*Assorted ice cream & sorbet of the day : rhubarb, vanilla, lemon, dark chocolate, raspberry, coffee, fromage blanc and lemon, strawberry and sakura*