

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.

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

en fines tranches, marinés aux agrumes, nage de melon aux herbettes
Line-caught seabass thin slices, marinated with citrus, melon, herbs and sherry vinegar broth

LE FOIE GRAS DE CANARD

au torchon, déclinaison gourmande aux figues, pignons de pin et Amaretto
Duck foie gras terrine, variation of figs, pine nuts and Amaretto

LES PLATS

Main courses

LE RIZ DU VULLY

façon risotto aux tricholomes et haricots verts, vinaigre d'estragon
Vully rice, risotto style with mushrooms, green beans, tarragon vinegar

LE LIEU JAUNE

de ligne grillé, fleur de courgette mitonnée, velours de verveine fraîche
Line-caught yellow pollack roasted with simmered zucchini flower, 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

vanille, café, chocolat noir, citron, fraise, framboise, griotte
Assorted ice cream & sorbet of the day : vanilla, coffee, dark chocolate, lemon, strawberry, raspberry and cherry