

L'ATELIER  
ROBUCHON  
GENÈVE  
JR

CHAMPAGNE  
PERRIER-JOUËT

CONTACT

[atelierrobuchon@oetkercollection.com](mailto:atelierrobuchon@oetkercollection.com)  
+41 22 901 37 70

Quai Wilson 37, 1201 Genève, Suisse

*the*  
WOODWARD  
GENEVA

## L'ATELIER ROBUCHON & PERRIER-JOUËT

L'Atelier Robuchon à Genève est fier de s'associer à La maison Perrier-Jouët pour une expérience gastronomique d'exception. Cette collaboration célèbre l'union entre l'art de la haute cuisine et l'excellence des champagnes, réunissant deux univers où le savoir-faire, la passion et l'audace sont les maîtres-mots. À cette occasion, le Chef Exécutif du Woodward, Olivier Jean, doublement étoilé, a imaginé un menu d'exception, où chaque plat, délicatement pensé, sublime l'élégance des cuvées Perrier-Jouët.

Chaque plat est conçu pour révéler la subtilité et la complexité des saveurs des champagnes, tout en respectant la tradition de l'artisanat français et l'esprit avant-gardiste de Perrier-Jouët. Ce partenariat unique offre aux invités une immersion dans l'univers du goût et de l'élégance, où chaque détail est soigneusement orchestré pour une expérience sensorielle inoubliable. Laissez-vous séduire par cette alliance harmonieuse, où l'innovation culinaire et l'élégance florale de Perrier-Jouët se rencontrent au cœur de Genève, pour un voyage inoubliable.

*L'Atelier Robuchon in Geneva is delighted to join expertise with La Maison Perrier-Jouët for an exceptional gastronomic experience. This collaboration celebrates the union between the art of haute cuisine and the excellence of champagnes, bringing together two worlds where savoir-faire, passion and audacity are the key words. On this occasion, Executive Chef Olivier Jean, two Michelin-starred awarded, has devised an exceptional menu, delicately crafted to sublimate the elegance of Perrier-Jouët cuvées. Each dish is designed to reveal the subtlety and complexity of the champagnes' flavors, while respecting the tradition of French craftsmanship and the avant-garde spirit of Perrier-Jouët. This unique partnership offers guests an immersion in the world of taste and elegance, where every detail is carefully orchestrated for an unforgettable sensory experience. Let yourself be seduced by this harmonious alliance, where the culinary innovation and floral elegance of Perrier-Jouët meet in the heart of Geneva, for an unforgettable journey.*



## MENU DÉGUSTATION

Tasting menu

Déjeuner | Lunch

220 chf

### LE CAVIAR IMPÉRIAL ET LE BAR DE LIGNE

en fines tranches, marinés aux agrumes, nage à la courge musquée d'Hermance *Line-caught seabass thin slices, marinated with citrus, pumpkin from Hermance broth*

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS

### LA LOTTE SAUVAGE

rôtie aux herbes, laitue de mer, sabayon au curry jaune, salicornes *Wild monkfish, roasted with herbs, sea lettuce, yellow curry sabayon, sea asparagus*

2015 PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE

OU/OR

### LE FILET DE BŒUF SUISSE

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage *Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto*

2013 PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ

### LE PRÉ-DESSERT

crémeux yuzu, sorbet pamplemousse, éclats de meringue, siphon coco *Creamy yuzu, grapefruit sorbet, meringue flakes, coconut whip*

### LE FRUIT DE LA PASSION

comme une meringue crème, vanille de Tahiti, biscuit moelleux au citron vert et mangue *Passion fruit: like a creamy meringue, Tahitian vanilla, soft lime and mango biscuit*

2012 PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS

 Sans Gluten / Gluten Free

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 : Boeuf (CH), Foie gras (FR), Lotte (FR)  
Origin of fish and meats: Beef (CH), Foie gras (FR), Monkfish (FR)

# L'ATELIER ROBUCHON

GENÈVE

## L'ATELIER ROBUCHON & PERRIER-JOUËT

L'Atelier Robuchon à Genève est fier de s'associer à La maison Perrier-Jouët pour une expérience gastronomique d'exception. Cette collaboration célèbre l'union entre l'art de la haute cuisine et l'excellence des champagnes, réunissant deux univers où le savoir-faire, la passion et l'audace sont les maîtres-mots. À cette occasion, le Chef Exécutif du Woodward, Olivier Jean, doublement étoilé, a imaginé un menu d'exception, où chaque plat, délicatement pensé, sublime l'élégance des cuvées Perrier-Jouët.

Chaque plat est conçu pour révéler la subtilité et la complexité des saveurs des champagnes, tout en respectant la tradition de l'artisanat français et l'esprit avant-gardiste de Perrier-Jouët. Ce partenariat unique offre aux invités une immersion dans l'univers du goût et de l'élégance, où chaque détail est soigneusement orchestré pour une expérience sensorielle inoubliable. Laissez-vous séduire par cette alliance harmonieuse, où l'innovation culinaire et l'élégance florale de Perrier-Jouët se rencontrent au cœur de Genève, pour un voyage inoubliable.

*L'Atelier Robuchon in Geneva is delighted to join expertise with La Maison Perrier-Jouët for an exceptional gastronomic experience. This collaboration celebrates the union between the art of haute cuisine and the excellence of champagnes, bringing together two worlds where savoir-faire, passion and audacity are the key words. On this occasion, Executive Chef Olivier Jean, two Michelin-starred awarded, has devised an exceptional menu, delicately crafted to sublimate the elegance of Perrier-Jouët cuvées. Each dish is designed to reveal the subtlety and complexity of the champagnes' flavors, while respecting the tradition of French craftsmanship and the avant-garde spirit of Perrier-Jouët. This unique partnership offers guests an immersion in the world of taste and elegance, where every detail is carefully orchestrated for an unforgettable sensory experience. Let yourself be seduced by this harmonious alliance, where the culinary innovation and floral elegance of Perrier-Jouët meet in the heart of Geneva, for an unforgettable journey.*



## MENU DÉGUSTATION

Tasting menu

Dîner | Dinner

350 chf

### LE CAVIAR IMPÉRIAL

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

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS

### 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*

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

### LA LOTTE SAUVAGE

rôtie aux herbes, laitue de mer, sabayon au curry jaune, salicornes  
*Wild monkfish, roasted with herbs, sea lettuce, yellow curry sabayon, sea asparagus*

2015 PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE

### LE FILET DE BŒUF SUISSE

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage  
*Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto*

2013 PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ

### LE PRÉ-DESSERT

crémeux yuzu, sorbet pamplemousse, éclats de meringue, siphon coco  
*Creamy yuzu, grapefruit sorbet, meringue flakes, coconut whip*

### LE FRUIT DE LA PASSION

comme une meringue crème, vanille de Tahiti, biscuit moelleux au citron vert et mangue  
*Passion fruit: like a creamy meringue, Tahitian vanilla, soft lime and mango biscuit*

2012 PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS

 Sans Gluten / Gluten Free

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 : Boeuf (CH), Foie gras (FR), Lotte (FR)  
Origin of fish and meats: Beef (CH), Foie gras (FR), Monkfish (FR)