

MENU DÉGUSTATION

Tasting menu

269 CHF

L'Atelier Robuchon Geneva X L'Atelier Robuchon Miami

Chef Olivier Jean X Chef James Friedberg

LE CAVIAR IMPÉRIAL 🍷

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

Stranger in Moscow Cocktail*

LA LANGOUSTINE 🍷

rôtie, laitue de mer, sabayon coraillé au Vin Jaune aux appétis
Roasted langoustine, sea lettuce, coral zabaglione with yellow wine and appetites

2023 Vin de France Cuvée Faustine Blanc - Domaine Comte Abbattucci*

LE TOPINAMBOUR 🍷

garni d'amarante soufflée, sauce aux mûres, poire pochée, patate douce
Jerusalem artichoke garnished with puffed amaranth, blackberry sauce, poached pear and sweet potato

2022 Dézelay Epesses Grand Cru Les Cheneaux - Domaine Les Frères Dutruy*

LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux agrumes, courge butternut mitonnée à la noisette du Piémont, salicornes
Wild Sea bass fillet confit with citrus fruit, butternut squash with Piémont hazelnut, sea asparagus

2019 Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois - Domaine Au Pied Du Mont-Chaume*

LE CERF

le filet en croûte au cacao, champignons et blettes, salade pastorale, sauce au Gamaret
Deer tenderloin in a cocoa crust, mushrooms and chard, pastoral salad, Gamaret sauce

2017 Gevrey Chambertin En Champs - Domaine Geantnet Pansiot*

LE PRÉ-DESSERT 🍷 🍷

cremeux yuzu & pamplemousse, éclats de meringue & siphon coco
Yuzu & grapefruit cream, meringue slivers & coconut siphon

LE FRUIT DE LA PASSION 🍷

comme une meringue crème, vanille de Tahiti, biscuit moelleux au citron vert, sorbet mangue
Passion fruit, meringue, Tahitian vanilla, lime pound cake, sorbet mango

Passito di Pantelleria Bukkuram - Marco de Bartoli*

*Supplément accord mets et vins : CHF 168 par personne

*Additional cost for the wine pairing : CHF 168 per person

🍷 Végétarien / Vegetarian 🍷 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 : Bar (FR), Cerf (CH),
Origin of fish and meats: Bass (FR), Deer (CH)