

L'ATELIER ROBUCHON

GENÈVE



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В L'ATELIER ROBUCHON В ЖЕНЕВЕ

Оливье Жан, шеф-повар и ученик Жюэля Робюшона с более чем десятилетним стажем, рад представить вашему вниманию подборку своих фирменных блюд, а также авторских кулинарных шедевров. После шести лет работы во главе ресторана L'Atelier Robuchon в Тайбэе и руководства открытиями ресторанов в Майами, Нью-Йорке и Монреале, шеф-повар с удовольствием познакомит Вас с его уникальной интерпретацией лучших местных сезонных продуктов.

Шеф Оливье и его команда приглашают Вас разделить ними с незабываемые гастрономические моменты.



Без глютена



Вегетарианское

Все цены указаны в швейцарских франках, включая сервис и НДС
Пожалуйста, сообщайте о пищевых аллергиях заранее

Происхождение рыбы и мяса: Морской лещ (Франция), Камбала (Франция), Телятина (Швейцария), Говядина (Франция), Баранина (Франция), Фуа-гра (Франция), Каменный окунь (Франция), Брилл (Франция), Красный тунец (Франция), Форель (Швейцария, Франция), Голубь (Франция)

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

269 CHF

ИМПЕРАТОРСКАЯ ИКРА ③

Императорская икра, краб, желе из моллюсков

ЛАНГУСТИН

Запеченный лангустин, тушеный на медленном огне фенхель с цитрусами и помидорами, анчоусы, вино Саваньен

СЫР ГРЮЙЕР АОР И АРТИШОК

Сыр грюйер АОР с тушеным артишоком, базиликом и воздушным суфле

МОРСКОЙ ОКУНЬ

Морской окунь конфи с ароматными травами, цуккини, соус ромеско, моллюски и морские гребешки

ШВЕЙЦАРСКАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

Швейцарская говядина и фуа-гра в интерпретации "Россини", выдержанный портвейн, салат с травами

или

ПИРЕНЕЙСКИЙ ЯГНЕНОК

Ягненок, мангольд, крем из черного чеснока из кантона Во

ПЕРЕД ДЕСЕРТОМ

Мармелад из малины с добавлением жасмина, сорбет из фруктов и кокосовая эмульсия

КЛУБНИКА ③

Крем-меренга с ванилью Таити, бисквит с чаем сакуры, клубника и лайм