

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.

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 с ними 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)

MENU DÉGUSTATION

Дегустационное меню

269 CHF

ИМПЕРАТОРСКАЯ ИКРА



et le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés
Императорская икра и краб, желе из моллюсков

LA LANGOUSTINE

rôtie, vinaigre de fraise, fenouil mitonné aux agrumes et tomates, anchois, Savagnin
Roasted langoustine, fennel simmered with citrus and tomatoes, anchovies, Savagnin wine

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

LE BAR DE LIGNE

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

LE FILET DE BŒUF SUISSE

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

ou / or

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, "bonbon" de blettes, velours d'ail noir Vaudois
Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, « bonbon » of chard, black garlic from Vaud

LE PRÉ-DESSERT

marmelade de framboises au thé jasmin, sorbet pur fruit et émulsion à la noix de coco
Raspberry marmalade with jasmine tea, pure fruit sorbet, and coconut emulsion

LA FRAISE



comme une meringue crème, parfumée à la vanille de Tahiti, biscuit moelleux au Thé Sakura et fraise, citron vert.
like a vanilla Tahitian meringue cream, with Sakura tea sponge biscuit and lime-infused strawberry