

Carte Blanche *

La mise en bouche

La tomate datterino, oxalis, coeur de boeuf en sorbet, tomates ananas
réduites, pétales confits

Datterino tomato, wood sorrel, beefsteak tomato sorbet, reduced pineapple tomatoes, candied petals



L'araignée de mer, chanterelles, miso, café, praliné d'algues nori, dulce,
crispy de couenne

Spider crab, chanterelle mushrooms, miso, coffee, nori seaweed praline, dulce, crispy pork crackling



La sole des côtes atlantiques, petits pois, haricots plats, fine farce de sole
en fleur de courgette, beurre misho

Atlantic coast sole, peas, flat beans, fine sole mousseline in courgette flower, misho butter



La côte d'agneau, ail noir, Cappelletti a fiore chanterelles,
jus de carottes carvi

Lamb chop, black garlic, cappelletti al fiore with chanterelles, carrot jus, caraway



Le fromage travaillé

Processed cheese



Pré-dessert

Pre-dessert



La cerise Burlat, soufflé à froid, crème à la reine-des-prés à la vanille, glace
impériale

Burlat cherry, cold soufflé, vanilla meadowsweet cream, masterwort ice cream

Un voyage « Éphémère »*

3 instants qui vous seront contés au gré de la houle.

CHF 69.-

Carte blanche

8 moments choisis pour vous bercer le temps d'un repas.

CHF 164.-

Triskel

7 actes, au fil des saisons, où les éléments se rencontrent

CHF 149.-

Entre bise et brise

6 chemins de la Bretagne au Léman

CHF 134.-

Pour l'ensemble des convives

(Servi jusqu'à 13h00 le midi et 20h45 le soir)

**servi uniquement le midi, hors jours fériés.*

Provenance de nos Viandes : Volaille (Suisse), Porc (Suisse), Agneau (Suisse)

Provenance de nos poissons : Gambero rosso (FAO37), Maquereau, St Pierre et Barbue (FAO27), Brochet (Léman et Union Européenne)

Origin of our meat: Poultry, Pork and Lamb (Switzerland)

Origin of our fish: Gambero rosso (FAO37), Mackerel, John Dory, and Brill (FAO27), Pike (Leman and European Union)

Prix en CHF – TVA à 8.1 % et service inclus

Nous sommes à votre entière disposition pour vous donner des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

l'Aparté

Armel Bedouet



Armel Bedouet, le Chef

Originaire des côtes sauvages de **Bretagne**, Armel Bedouet a grandi au rythme des marées et des vents salés. Ses premières inspirations culinaires sont nées en observant les marchés locaux, où pêcheurs et producteurs dévoilaient des trésors marins et des légumes frais. Ces influences bretonnes sont l'essence de sa cuisine, nourrie par la passion de ses mentors, **Patrice Caillaut** du Domaine de Rochevilaine et **Denis Le Cadre** de la Ferme Saint-Siméon.

Après avoir affiné ses talents dans des établissements comme le Château de Divonne chez Guy Martin ou le restaurant de Jacques Lameloise, il rejoint Genève en 2001 pour intégrer la brigade de **Dominique Gauthier** au Chat Botté.

À Genève, ville cosmopolite, il découvre une nouvelle inspiration, mariant avec finesse les produits genevois et ceux de Bretagne pour une cuisine singulière et personnelle.

En 2008, il intègre l'**Hôtel Royal** comme Chef des Cuisines.

Depuis 2016, à **l'Aparté**, reconnu par les guides, il partage sa passion et emmène ses clients dans un voyage gastronomique inoubliable.