

Carte Blanche *

La mise en bouche



La tartelette de cèpes bouchons, ponzu, praliné d'algues marines

Button porcini tartlet, ponzu, seaweed praline



La noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,
salicorne, agrumes, chou-fleur

Saint-Brieuc Bay scallop, samphire, citrus, cauliflower



Le sandre du lac Majeur,
salsifis, gingembre, émulsion wasabi

Lake Maggiore pike-perch, salsify, ginger, wasabi emulsion



Le carré de chevreuil rôti, salsifis brûlés,
Poire à Botzi au vin, sauce poivrade

Roast rack of roe deer, charred salsify, Botzi pear poached in wine, poivrade sauce



Le fromage travaillé

Processed cheese



Pré-dessert

Pre-dessert



La brioche perdue à la fève de Tonka, raviole caramel, chips de lait

Tonka bean French toast, caramel ravioli, milk chips

l'Aparté

Annel Bedouet

L'ormeau cuit lentement, courge butternut, caviar ossetra royal <i>Slow-cooked abalone, butternut squash, Royal Ossetra caviar</i>	68.-
La noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, salicorne, agrumes, chou-fleur <i>Saint-Brieuc Bay scallop, samphire, citrus, cauliflower</i>	64.-
La tartelette de cèpes bouchons, ponzu, praliné d'algues marines <i>Button porcini tartlet, ponzu, seaweed praline</i>	62.-
Le sandre du lac Majeur, salsifis, gingembre, émulsion wasabi <i>Lake Maggiore pike-perch, salsify, ginger, wasabi emulsion</i>	64.-
Le blanc de barbue, échalotes noires, moules de bouchot au safran de Meinier <i>Fillet of brill, black shallots, bouchot mussels with Meinier saffron</i>	68.-
Le Saint-Pierre en aiguillette confite au beurre clarifié, panais, sabayon au curry celtique <i>John Dory strips confit in clarified butter, parsnip, Celtic curry sabayon</i>	66.-
Le suprême de pintade « Excellence » sélection Valéry Miéral, maïs, potimarron, tartelette feuilletée marbrée Grand-Mère <i>"Excellence" guinea fowl supreme, selected by Valéry Miéral, sweetcorn, red kuri squash, Grand-Mère marbled puff pastry tartlet</i>	68.-
Le chamois en filet au barbecue, betterave, airelles fermentées sauce grand veneur <i>Barbecued chamois fillet, beetroot, fermented lingonberries, grand veneur sauce</i>	72.-
Le carré de chevreuil rôti, salsifis brûlé, Poire à Botzi au vin, sauce poivrade <i>Roast rack of roe deer, charred salsify, Botzi pear poached in wine, poivrade sauce</i>	74.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand <i>Selection of 4 cheeses by Mr Bruand</i>	21.-
La brioche perdue à la fève de Tonka, raviole caramel, chips de lait <i>Tonka bean French toast, caramel ravioli, milk crisps</i>	22.-
Mousseux au café, Kahlua, nougatine au grué de cacao amer, mangue, kalamansi, eau de cacao, sorbet banane <i>Coffee mousseux, Kahlúa, bitter cocoa nib nougatine, mango, calamansi, cacao water, banana sorbet</i>	22.-
Baba Armagnac, marmelade de coing, opaline sarrasin, lait glacé mascarpone, agrumes, miel <i>Armagnac baba, quince marmalade, buckwheat opaline, mascarpone ice milk, citrus, honey</i>	22.-

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 (France), Chasse (Allemagne/Autriche)

Provenance de nos poissons : Ormeaux, St Pierre et Barbue (FAO27), Sandre (Suisse)

Origin of our meat: Poultry (France), Game (Germany/Austria)

Origin of our fish: Abalone, John Dory and Brill (FAO 27), Pike-perch (Switzerland)

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.