

# l'Aperté

Annel Bedouet

## Menu Carte Blanche \*

Araignée de mer,  
Miso blanc, caviar Royal, crevette bouquet infusée aux feuilles de citron kaffir  
Spider crab,  
White miso, Daurenki caviar, prawns infused with kaffir lime leaves

\*\*\*\*\*

L'huitre de pleine mer Cadoret, algues marines, radis bières Cadoret  
Sea oysters, seaweed, beer radish

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud, chou pancalier, coulis de cresson,  
Syphon vin jaune, oignons caramélisés  
Cod fillet, pancalier cabbage, watercress coulis, Syphon of yellow wine, caramelised onions

\*\*\*\*\*

Carré de côte de porc de Jussy sous os  
Maitaké, cœur de sucrine, mayonnaise à l'ail, jus de courge butternut  
Rack of Jussy pork chops  
Maitaké, sucrine salad, garlic mayonnaise, butternut squash juice

\*\*\*\*\*

Neige onctueuse de Senne Flade  
Creamy Senne Flade

\*\*\*\*\*

Pomme granny Smith, ganache cédrat, tuile amande, pomme yuzu  
Granny Smith apple, citron ganache, almond tuile, yuzu apple

# l'Aparté

*Annel Bedouet*

\*Le menu est amené à évoluer en fonction du marché

## Un voyage « Éphémère »

*An ephemeral voyage*

3 instants qui vous seront contés au gré de la houle  
*3 moments which will be told to you with the liking of the swell*

CHF 69.-

## Carte blanche

*Carte blanche*

8 moments choisis pour vous bercer le temps d'un repas  
*8 moments chosen to lull you to sleep over a meal*

CHF 164.-

## Entre bise et brise

*Between breeze and breeze*

6 chemins de la Bretagne au Léman  
*6 roads from Brittany to Lake Geneva*

CHF 134.-

## Le Triskel

*The Triskel*

7 actes, au fil des saisons, où les éléments se rencontrent  
*7 acts, over the course of the seasons, where the elements meet*

CHF 149.-

### Pour l'ensemble des convives

*For all guests*

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

*(Served until 13:00 for lunch and 20:45 for dinner)*

Provenance de nos Viandes :

Veau : Suisse/Pintade : France/Bœuf : Suisse

Provenance de nos poissons : France

Veal: Switzerland/Guinea fowl: France/Beef: Switzerland

Origin of our fish : France

Prix en CHF – TVA à 8.1 % et service inclus- Prices in CHF - VAT at 8.1 % and service included

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



Des parcours étoilés...



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 les pêcheurs et producteurs dévoilaient des trésors marins et des légumes fraîchement récoltés. Ces influences bretonnes sont devenues l'essence de sa cuisine, animé par la passion transmise par ses mentors Patrice Caillaut du Domaine de Rochevilaine et Denis le Cadre de la Ferme Saint-Siméon,

Après avoir développé son talent dans plusieurs établissements tels que le Château de Divonne chez Guy Martin ou encore le restaurant de Jacques Lameloise, il rejoint Genève et la brigade de Dominique Gauthier au Chat Botté en 2001.

À Genève, cité de la paix et ville cosmopolite où se croisent les cultures et les saveurs, le Chef Bedouet a trouvé une nouvelle source d'inspiration. Il a su habilement marier les produits du terroir Genevois avec ceux de sa Bretagne natale, créant ainsi une cuisine singulière, authentique et profondément personnelle.

En 2008, il intègre l'équipe de l'Hôtel Royal en qualité de Chef des Cuisines. C'est à l'Aparté, ouvert depuis 2016 et reconnu par les guides, qu'il partage aujourd'hui pleinement sa passion avec ses clients en les accompagnant dans un voyage culinaire inoubliable.