



## Menu Carte Blanche \*

\*\*\*\*\*

**Surprise du moment**

\*\*\*\*\*

**Noix de St-Jacques de la baie de St-Brieuc, radis blanc en pickles  
wasabi, pomme granny smith, huile mitsuba**

*Scallops from the Bay of St-Brieuc, pickled white radishes wasabi, Granny Smith apple, mitsuba oil*

\*\*\*\*\*

**Langoustine à la flamme, beurre battu Noailly-Prat, raifort, navet Tokyo**  
*Flame-grilled langoustine, Noailly-Prat whipped butter, horseradish, Tokyo turnip*

\*\*\*\*\*

**Sole petit bateau des côtes Bretonnes, truffes melanosporum, céleri rave**  
*Sole, a small fish from the coast of Brittany, Melanosporum*

\*\*\*\*\*

**Poitrine de canette « sélection Valéry Mieral », betterave hibiscus,  
mûres de conservation**  
*Valéry Mieral selection duck breast, hibiscus beetroot, fermented blackberries*

\*\*\*\*\*

**Le Fromage selon Armel**  
*Cheese according to Armel*

\*\*\*\*\*

**Douceur de Saison**  
*Sweetness of Season*

\*\*\*\*\*

**Mikan, ganache pain d'épices, sauce cannelle, glace yaourt**  
*Mikan, gingerbread ganache, cinnamon sauce, yoghurt ice cream*

# l'Aperté

Armel 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 relax you during 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 : Canette, Pigeon (France) Veau (Suisse)

Provenance de nos poissons : Sole/Rouget/Lotte/St-jacques (France FAO27), Langoustine (FAO51), Huitre (Bretagne)

Origin of our meat: Duckling, Pigeon (France) Veal (Switzerland)

Origin of our fish: Sole/Red mullet/Monkfish/Scallops (France FAO27), Langoustine (FAO51), Oysters 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 communiquer 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.