

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

Saint-Brieuc Bay scallops, wasabi-pickled daikon, 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



Rouget barbet, jus réduit au garum de gambero rosso

Red mullet, reduced sauce with gambero rosso garum



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



Blanc-manger aux pommes confites, jus de miel au pamplemousse,
lait glacé au poivre de Timut

White almond cream with caramelized apples, honey and grapefruit juice, Timut pepper iced milk

* Le menu est susceptible d'évoluer en fonction des arrivages du marché et de la saisonnalité des produits.

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)

Provenance de nos Viandes : Volaille (France) Chamois (Autriche) Perdreaux (France)

Provenance de nos poissons : Barbue/Dorade/Rouget/St-jacques (FAO27 - Atlantique Nord Est), Langoustine (FAO51 - Océan Indien Ouest)

Origin of our meat: Poultry (France) Chamois (Austria) Partridge (France)

Origin of our fish: Brill/Sea bream/Red mullet/Scalops (FAO27 - North West Atlantic), Langoustine (FAO51 - West Indian Ocean)

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.