



# MENUS



LE RICHEMOND  
GENÈVE

Amuse-bouche

*Amuse-bouche*

❖

Velouté de panais, ricotta fraîche parfumée à la noisette

*Parsnip cream soup, fresh ricotta cheese flavoured with hazelnut*

❖

Dos de saumon poché en bouillabaisse, légumes d'hiver safranés

*Poached salmon fillet in bouillabaisse style, winter veggies with saffron*

❖

Pomme pochée au gingembre et à la fleur d'oranger, crèmeux de mascarpone,  
glace à la vanille

*Poached apple with ginger and orange blossom, mascarpone cream, vanilla ice cream*

❖

Café ou sélection de thés et mignardises

*Coffee or selection of teas and petits-fours*

Festive season

Amuse-bouche

*Amuse-bouche*

❖

Œuf de poule fermier croustillant,  
mousseline de pomme de terre à l'huile de truffe et jus réduit

*Soft boiled egg with crispy toast, potato mousseline with truffle oil*

❖

Noix de Saint-Jacques snackées, endives et échalotes confites,  
jus réduit à l'orange et parfumé au romarin

*Snacked sea scallops, candied chicory and shallots, orange sauce  
flavoured with rosemary*

❖

Tiramisú contemporain et glace café

*Contemporary Tiramisú and coffee ice cream*

❖

Café ou sélection de thés et mignardises

*Coffee or selection of teas and petits-fours*

Amuse-bouche

*Amuse-bouche*

∩∩

Sashimi de dorade mariné aux agrumes, saladiné d'herbes,  
crème légère au raifort et wasabi

*Sea bream sashimi with citrus fruits and herbs, raifort cheese  
and wasabi light cream*

∩∩

Bar rôti, fenouil braisé, fumet parfumé aux agrumes

*Roasted sea bass, braised fennel, fish aroma perfumed  
with citrus*

∩∩

Macaron framboise, crème légère à la rose, sorbet litchi

*Raspberry macaroon with rose light cream and litchi sorbet*

∩∩

Café ou sélection de thés et mignardises

*Coffee or selection of teas and petits-fours*

Saison des fêtes

Amuse-bouche

*Amuse-bouche*

∩∩

Ceviche de Bar au citron vert, caviar de hareng,  
émulsion à l'huitre

*Sea bass ceviche with lime, herring caviar  
and oyster emulsion*

∩∩

Suprême de volaille poché sauce Albufera  
et légumes d'hiver en pot au feu

*Chicken breast poached in winter vegetable broth,  
albufera sauce*

∩∩

Entremet poire-Speculos, crème légère vanillée

*Pear and Speculos pudding*

∩∩

Café ou sélection de thés et mignardises

*Coffee or selection of teas and petits-fours*

Amuse bouche

*Amuse-bouche*

❖

Terrine de foie gras de canard,  
déclinaison de betteraves multicolores et poivre Sarawak

*Foie gras terrine, beetroot variation and Sarawak pepper*

❖

Carré de veau cuit rosé, lasagne de champignons de saison  
parfumée à la noisette

*Veal loin and mushroom lasagna perfumed with hazelnut*

❖

Sensation chocolat-menthe, crumble cacao  
et glace à la menthe

*Chocolate and mint dessert, cacao crumble  
and mint ice cream*

❖

Café ou sélection de thés et mignardises

*Coffee or selection of teas and petits-fours*



Festive season

Amuse bouche

*Amuse-bouche*

❖

Thon rouge mariné au vinaigre de bonite,  
légumes de saison en pickles

*Red tuna marinated with bonito vinegar  
and seasonal vegetables*

❖

Cœur de filet de bœuf Rossini cuit rosé,  
pomme Agria fondante et royale de céleri

*Beef tenderloin cooked pink, Agria potatoes  
and royale of celery*

❖

La poire – Dessert signature  
de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola

*The pear – Signature dessert  
from our pastry chef Sébastien Quazzola*

❖

Café mignardises

*Coffee or selection of teas and petits-fours*

