


RÉSERVER UNE TABLE

F.P. JOURNE Le Restaurant

 Français ▾

[Accueil](#) [Dominique Gauthier](#) [Carte](#) [Œnothèque](#) [Contact](#)

Qu'est-ce qu'il mijote?



De par son parcours dans les plus grandes maisons hexagonales, Dominique Gauthier tutoie tous les codes de la grande cuisine. Les fonds. Les sauces. Les cuissons précises et les accords justes. Il aime à ensoleiller ce registre vénérable de belles notes méditerranéennes. Mais aussi d'accents exotiques ramenés de ses voyages en Thaïlande.



Au fil de ses années genevoises, le chef a également tissé des liens avec la crème des fournisseurs régionaux et sélectionné les plus beaux produits locaux : les légumes de Pierre Gallay, les volailles du Nant d'Avril ou le bœuf de la famille Minder. Sans oublier les agrumes magiques de Niels Rodin et le miel de Stéphanie. Voilà le style Gauthier, tout en élégance et gourmandise, jamais-tape-à l'œil, jamais provocateur, qui éclaire la gastronomie classique d'un soleil nouveau.

La Carte

Menu de la Semaine

Du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

Servi uniquement le midi

CHF 65.-

Sardines marinées en pissaladière,
Pulpe de tomate et condiment vuizu

Carpe de tomate et concombre yuzu

Blanquette de joue de lotte, lait de coco et curry vert,
Combawa et basilic thaï

ou

Epaule d'agneau de Chandossel fondante,
Cannelloni d'aubergines, brocoletti et jus au Sumac

Abricots de Provence, crumble,
Crème légère amande et sorbet abricot

La Carte

Les Signatures

À déguster seul(e) ou à partager

Scampis rôtis en kadaïf, agrumes et basilic

CHF 65.-

Grenouilles de Vallorbe en tempura, épinard et
mousse de lait d'ail

CHF 60.-



La Carte

Pour débiter

Lisette, sauce ponzu et pousses d'épinards

CHF 50.-

Ravioles d'artichauts, poivrade, roquette et truffe d'été

CHF 35.-

Œuf mollet croustillant, petits pois, et lard du Valais

CHF 30.-



La Carte

Pour suivre

Gamberro rosso, caviar Imperial, araignée de mer et linguine*

CHF 75.-

Turbot, mousserons et jus de mousserons, pistaches

CHF 80.-

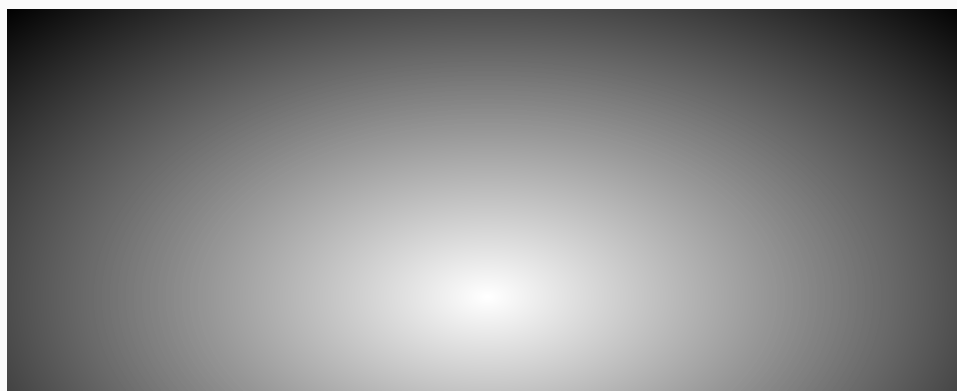
Volaille du Nant d'Avril, morilles et légumes de printemps

CHF 65.-

Bœuf de Simmental au poivre Voatsiperifery et échalotes grillées*

CHF 79.-

** Les plats favoris de François-Paul*





La Carte

Pour terminer

Chariot de fromages

CHF 25.-


Les douceurs, au choix

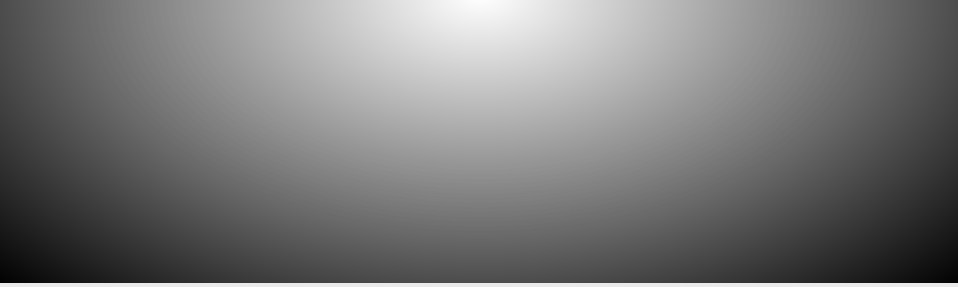
CHF 19.-

Soufflé flambé aux deux chartreuses

Délice de chocolat Orfèvre, praliné cacahuète et glace chocolat
lacté

Ananas rôti et citron caviar, lait de coco glacé, crème légère
vanille





*Des alternatives végétariennes ainsi qu'une carte des allergènes
sont disponibles sur demande.*

Nos Menus Dégustation

Servis pour l'ensemble de la table

Explorez un voyage gastronomique exceptionnel grâce à notre Menu Dégustation, disponible en trois déclinaisons : 4, 5 ou 7 services.

Chaque plat a été soigneusement conçu pour éveiller vos sens et vous emmener dans un tourbillon de saveurs, de textures et d'arômes.

élégante __ CHF 110.-

4 services

Souverain __ CHF 140.-

5 services

Astronomic __ CHF 180.-

7 services

Adresse :

Rue du Rhone 49
1204 Genève, Suisse

Services :

Du lundi au jeudi : déjeuner et
dîner

Vendredi : déjeuner
uniquement

Samedi et dimanche : fermé

[Contactez-nous](#)

Ouvert à partir de :

11:45, dernière commande à
13:15

18:45, dernière commande à
20:30

[Politique de
confidentialité](#)