



DÎNER À QUATRE MAINS
26 SEPTEMBRE 2024, À 19H30
QUAI DU MONT-BLANC 11, GENÈVE

FISKEBAR
FRANCESCA FUCCI

LE CIGALON
JEAN-MARC BESSIRE

FRANCESCA FUCCI



Ce dîner rendra hommage aux saveurs locales avec un menu entièrement composé d'ingrédients issus du canton de Genève, — tout comme les vins, et mettant en avant le poisson, élément identitaire des deux établissements, le Fiskebar et le Cigalon.

Les talents créatifs des deux grands chefs se conjugueront pour offrir une symphonie de saveurs subtiles et authentiques.

Une expérience mémorable vous attend !



JEAN-MARC BESSIRE

This dinner will pay tribute to local flavors with a menu crafted entirely from ingredients sourced within the canton of Geneva, including the wines. The spotlight will be on fish, a signature element of both the Fiskebar and Le Cigalon restaurants.

The creative talents of two renowned chefs will come together to offer a symphony of subtle and authentic flavors.

A memorable experience awaits you!

APÉRITIF

À 19H30

**Radis Rouge de Cartigny, Beurre
Genevois aux Herbes Sauvages,
Crumble**

Red Radish from Cartigny, Geneva
Butter with Wild Herbs, Crumble

**Mini Concombre de Troinex,
Œufs de Truite du Jura, Aneth**

Mini Cucumber from Troinex,
Trout Eggs from Jura, Dill

**Tartelettes aux Champignons
des Bois de Dardagny,
Ail des Ours des forêts de Satigny,
Lardons de Jussy**

Woodland Mushroom Tartlets from
Dardagny, Wild Garlic from Satigny
Forests, Bacon from Jussy

DÎNER

À 20H00

ACCORD METS ET VINS : DOMAINE DU CHAMBET, GY

Tomate Rose de Troinex, Fraîcheur de Chèvre de Meinier

Pink Tomato from Troinex, Fresh Goat Cheese from Meinier

**Fera du Lac Léman Maturée et Fumée, Yaourt, Fraise Fermentée
de Bardonnex, Betteraves de Troinex, Framboises du Valais**

Aged and Smoked Fera from Lake Geneva, Yogurt,
Fermented Strawberry from Bardonnex,
Beets from Troinex, Raspberries from Valais

**Filet d'Omble Chevalier du Lac Léman Croustillant,
Courge du Terroir, Emulsion au Curry Rouge**

Crispy Arctic Char Fillet from Lake Geneva,
Local Squash, Red Curry Emulsion

**Bouillabaisse du Lac aux Safran des Meinier,
Brochet du Lac Léman, Tenerumi de Cartigny**

Lake Bouillabaisse with Saffron from Meinier,
Pike from Lake Geneva, Cartigny Tenerumi

**Pavé de Truite Sauvage du Lac Léman Rôti sur Peau,
Chanterelles Sautées, Cappuccino de Champignons,
Risotto de Blé de Presinge**

Roasted Wild Trout Steak from Lake Geneva with Crispy Skin,
Sautéed Chanterelles, Mushroom Cappuccino,
Wheat Risotto from Presinge

**Figue de Cartigny, Sorbet de Cidre de Meinier,
Thym Sauvage de Plan-les-Ouates**

Fig from Cartigny, Cider Sorbet from Meinier,
Wild Thyme from Plan-les-Ouates

Prune de Crissier, Lait Fermenté d'Avully, Miel de Satigny

Plum from Crissier, Fermented Milk from Avully,
Honey from Satigny

FISKEBAR
N O R D I C I N S P I R E D C U I S I N E

Quai du Mont-Blanc 11
1201 Genève

www.fiskebar.ch
[@fiskebar.ch](https://www.instagram.com/fiskebar.ch)
+41 (0) 22 909 6071