

l'Aparté

Arnel Bedouët

Menu Carte Blanche *

Araignée de mer,
Miso blanc, caviar Royal, crevette bouquet infusée aux feuilles de citron kaffir

L'huitre de pleine mer Cadoret, algues marines, radis bières

Dos de cabillaud, chou pancalier, coulis de cresson,
Syphon vin jaune, oignons caramélisés

Carré de côte de porc de Jussy sous os
Maitaké, cœur de sucrine, mayonnaise à l'ail, jus de courge butternut

Neige onctueuse de Senne Flade

Pomme granny Smith, ganache cédrat, tuile amande, pomme yuzu

*Le menu est amené à évoluer en fonction du marché

l'Aparté

Arnel Bedouët

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.-

Entre bise et brise

6 chemins de la Bretagne au Léman

CHF 134.-

Le Triskel

7 actes, au fil des saisons, où les éléments se rencontrent

CHF 149.-

Pour l'ensemble des convives

(Servi jusqu'à 13h00 le midi et 20h45 le soir)

Provenance de nos Viandes :

Veau : Suisse/Pintade : France/Bœuf : Suisse

Provenance de nos poissons : France

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



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.