

Menu

SAINT - VALENTIN

AMUSE - BOUCHE

Chou au homard, mangue et chantilly wasabi

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, Apple Blossom et caviar de balsamique

&

Thon façon Rossini et purée de butternut

PLAT

*Tournedos de chapon, étuvée de poireaux, morilles
et gratin dauphinois "Fernand"*

DESSERT

Opéra signature

CHF 145.-

Accords mets et vins, minérales et cafés inclus : CHF 195.-



RESTAURANT DE LA CIGOGNE

Dîner unique servi le samedi 14 février 2026 sur réservation.

Restaurant de la Cigogne, 17 place Longemalle - CH-1204 Genève | +41 22 818 40 60 | restaurant@cigogne.ch | www.longemallecollection.com

Prix par personne en francs suisses, service et TVA inclus.

Menu

VALENTINE'S DAY

AMUSE - BOUCHE

Lobster choux pastry, mango and wasabi whipped cream

STARTERS

Scallop carpaccio, apple blossom and balsamic caviar

&

Rossini-style tuna and butternut squash purée

MAIN

*Chapon tournedos, braised leeks, morel mushrooms,
and "Fernand" Dauphinois gratin*

DESSERT

Signature Opera

CHF 145.-

Food and wine pairings, mineral waters, and coffees included : CHF 195.-



RESTAURANT DE LA CIGOGNE

Unique dinner served on Saturday, February 14, 2026 by reservation.

Restaurant de la Cigogne, 17 place Longemalle - CH-1204 Genève | +41 22 818 40 60 | restaurant@cigogne.ch | www.longemallecollection.com

Price per person in Swiss francs, including service and VAT.