

artgenève

# night-fall

by Café des Bains

## Pop-up Bar & Restaurant before & during artgenève

*space designed by*  
**Philippe Cramer**  
*menu curated by*  
**Thomas Hug,**  
director of the fair  
*and executed by*  
**Chef Rico Alexandre**

*bookings*  
**+41 79 126 41 28**  
**nf@cafedesbains.com**  
**Rue des Bains 26**  
**1205 Genève**  
**20.01–02.02.2020**  
**from 6pm**



## Entrées

Œufs surprises, crème légère aux quatre épices, blinis d'esturgeon fumé  
ou Œufs surprises et endives contisées **V**

Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion d'olives noires,  
tomates confites

Sushi à la betterave, ceviche de langoustines à la menthe  
*servi sur une assiette de Laurin Schaub / NOV Gallery\**

Spaghettis de calamar carbonara en trompe l'œil

## Plats

Sushis végétaux, nigiri poivron-pêche et betterave **V**

Magret de canard, jus corsé, pêches au thym et poivrons rôtis

Médailon de veau cuit à basse température,  
endives contisées à la pomme Pink Lady  
*servi sur les assiettes Vals de Philippe Cramer\**

Gambas sauvages au piment d'Espelette,  
mille-feuille de radis noir et poire confite

Filet de Saint-Pierre au court-bouillon thaï,  
épinards en branche et noisettes caramélisées

## Desserts

Salade d'ananas et pommes,  
sauce onctueuse à l'huile d'olive et au miel d'acacia

Soufflé d'avocat au chocolat

Fromages affinés, condiments poireaux et raisins

Tarte au citron déstructurée

*Digestif de Cannabricot offert par Holyweed*

**3 plats / 69 CHF**

*\* possibilité d'achat à 120 CHF/pièce (Schaub) et 120 CHF/6 pièces (Cramer).  
Autres œuvres de Philippe Cramer, Matteo Gonet et Simon Deppierraz (Mobilab) en exposition.*

**V** = Plats végétariens