



La Micheline

**Quand la bistronomie prend des allures de train
des années 30.**

-/ Bistronomy in a 1930s train atmosphere.

**La Micheline
Av. de la Gare des Eaux-Vives 3
1207 Genève
+41 22 840 03 38**

Avec sa carte de mets élégants à base de produits frais et de saison, La Micheline offre une cuisine bistronomique dans un cadre chaleureux et raffiné. Le Chef, Andres Arocena, opère également dans les cuisines de Gigi Cucina & Bar, restaurant italien du même bâtiment. À La Micheline, restaurant plus haut-de-gamme, il propose 5 entrées, 5 plats et 5 desserts aux saveurs inspirées tant de ses voyages à l'étranger que de sa région d'origine, la Côte basque. Judicieusement situé à deux pas de la Gare des Eaux-Vives, l'établissement tient son nom du train rouge qui reliait ce quartier à Annemasse et dont les pneus étaient fabriqués par Michelin.

-/ With its menu of elegant dishes based on fresh, seasonal products, La Micheline offers bistronomic cuisine in a warm and refined setting. Chef Andres Arocena also works in the kitchen of Gigi Cucina & Bar, an Italian restaurant in the same neighborhood. At La Micheline, a more upscale restaurant, he offers 5 starters, 5 main courses and 5 desserts with flavors inspired by his travels abroad as well as his native region, the basque Coast. The restaurant is conveniently located near the Eaux-Vives train station and takes its name from the red train that used to connect this neighborhood to Annemasse, and whose tires were manufactured by Michelin. |JS|