

## Menu « Chasse »

## Le gibier à l'honneur

Nos menus 'dégustation' (4 plats) sont servis pour l'ensemble des convives de la table afin de garantir un bon déroulement du service. Mais chacun peut choisir un menu différent s'il le souhaite.

---

Tataki de cerf au soja, saké, vinaigre de riz et sésame noir  
Plusieurs textures de betterave rouge et cacahuètes grillées

*Paganum*

« Domaine des Charmes » Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy

Filet de perdreaux cuit doucement au four, servi avec son consommé  
Cannelloni aux cèpes, crumble aux noisettes et feuilles de cresson

*Saturnales*

« Domaine de Centaure » Julien Ramu à Dardagny

Râble de lièvre rôti, sauce poivrade, pommes et airelles  
Onctuosité de marrons et pieds de mouton sautés  
Étuvée de chou rouge au cassis et vinaigre de vin rouge

*Le Franc Bec*

« Domaine de Chafalet » Mathurin et Guy Ramu à Dardagny

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland

*Marquis de Coudrée*

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

Mousse légère à la mandarine  
Agrumes marinées à la badiane et glace au pain d'épices

*Le Nectar*

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	98.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

## Menu « Curiades »

Tout poisson

Nos menus 'dégustation' (4 plats) sont servis pour l'ensemble des convives de la table afin de garantir un bon déroulement du service. Mais chacun peut choisir un menu différent s'il le souhaite.

---

Ceviche de dorade 'Royale' au citron vert, piment oiseau et gingembre  
Avocat, maïs rôti et piments doux grillés

Chardonnay  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha au poivre de Timut et chorizo Ibérique  
Topinambours écrasés à l'huile d'olive et sabayon aux fruits de la passion

Cuvée Eugénie  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Dos de cabillaud rôti au four au poivre de Madagascar, émulsion au safran  
'Fregola Sarda', étuvée d'épinards, olives torréfiées et tomates séchées

Gamaret  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland

Marquis de Coudrée  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

Nougat glacé aux amandes et meringue à l'italienne  
Poire pochée à la vanille et fève 'Tonka', croustillant au miel

L'Essentiel  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	88.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

## Menu « Retour du Potager »

à table! Mangeons local et durable (Événement à Genève du 25 septembre au 22 octobre)

---

Carpaccio de betterave rouge en vinaigrette aux agrumes  
Lentilles vertes de Cartigny, œuf fermier poché et feuilles de doucette

*Paganum*

« *Domaine des Charmes* » Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy

Cannelloni aux cèpes et feuilles de cresson  
Écume au lait, 'Spahn' et l'huile d'olive

*Saturnales*

« *Domaine de Centaure* » Julien Ramu à Dardagny

Étuvée d'épinards et purée de potimarrons  
Crumble aux noisettes et saladine aux fines herbes

*Gamaret*

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland  
Marquis de Coudrée  
« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

et/ou

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 64% de la république Dominicaine  
Glace au thé noir Earl Grey et figue préparée comme un vin chaud

*l'Essentiel*

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Menu 3 plats ( <u>première entrée</u> , plat et fromage ou dessert)	52.-
Menu 3 plats ( <u>deuxième entrée</u> , plat et fromage ou dessert)	58.-
Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat et fromage ou dessert)	68.-
Accord mets et vins (3 verres)	24.-

Selon les disponibilités nos produits sont issus de l'agriculture Genevoise

---

## Pour commencer

---

Ceviche de dorade 'Royale' au citron vert, piment oiseau et gingembre Avocat, maïs rôti et piments doux grillés	23.-
Bisque de crevettes aux senteurs Thai, lait de coco, citronnelle et galanga Chou chinois sauté au gingembre et lentins de chènes	24.-
Filet de perdreaux cuit doucement au four, servi avec son consommé Cannelloni aux cèpes, crumble aux noisettes et feuilles de cresson	28.-
Terrine de sanglier aux baies de genièvre, noix et pruneaux, pain grillé Lentilles vertes de Cartigny et saladine aux endives et doucette	21.-
Tataki de cerf au soja, saké, vinaigre de riz et sésame noir Plusieurs textures de betterave rouge et cacahuètes grillées	26.-

## Pour les petits gastronomes (< 12 ans)

---

Sachez que les menus ainsi que nos entrées et plats peuvent être servi en petite portion.

### Provenance des nos viandes, poissons et crustacés.

Porc, bœuf, veau et volaille	Suisse	Dorade	Méditerranée
Gibier (Poiles)	Allemagne/Autriche	Cabillaud	Norvège
Gibier (Plumes)	Écosse ou Irlande	Cigale de mer / Crevettes	Pacifique
		Noix de St.-Jacques	Atlantique

N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelle allergies ou intolérances alimentaire.  
Dans la mesure de possible nous adaptons le repas à vos besoins !

## Pour continuer

---

Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha au poivre de Timut et chorizo Ibérique  
Topinambours écrasés à l'huile d'olive et sabayon aux fruits de la passion

48.-

Dos de cabillaud rôti au four au poivre de Madagascar, émulsion au safran  
'Fregola Sarda', étuvée d'épinards, olives torréfiées et tomates séchées

41.-

Queues de cigales rôties au curry vert, émulsion au lait coco et épices indiennes  
Étuvée de poireaux au gingembre et onctuosité de patates douces

54.-

Joues de cerf braisées douze heures au vin rouge et épices, comme un civet  
Lentins de chênes rôtis, spaetzle, pommes et airelles

44.-

Râble de lièvre rôti, sauce poivrade, pommes et airelles  
Onctuosité de marrons et pieds de mouton sautés  
Étuvée de chou rouge au cassis et vinaigre de vin rouge

45.-

La selle de chevreuil rôtie au four, sauce 'Grand Veneur' au poivre et chocolat  
Salsifis glacés au vin blanc, cèpes rôties et purée de potimarrons  
Poire pochée au vin rouge et airelles

(préparée à partir de 2 personnes, en un seul service)  
par personne 56.-

## Menu « Retour du Marché »

Chaque samedi à midi (Nombre limité – pensez à réserver le menu en avance !)

---

Menu composé selon les arrivages et l'inspiration du chef

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert)

48.-

## Les plaisirs

---

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi. Berner Oberland Petit (2/3 morceaux) / Normal (4/5 morceaux) / Grand (6/7 morceaux) 14.- / 17.- / 21.-	
Mousse légère à la mandarine Agrumes marinées à la badiane et glace au pain d'épices	16.-
Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 64% de la république Dominicaine Glace au thé noir Earl Grey et figue préparée comme un vin chaud	16.-
Nougat glacé aux amandes et meringue à l'italienne Poire pochée à la vanille et fève 'Tonka', croustillant au miel	16.-
Dégustation de trois petits pots de crèmes brûlées	14.-
Café gourmand 'Les Curiades' (servi avec ses trois mini desserts maison)	16.-
Thé ou infusion gourmand 'Les Curiades (servi avec ses trois mini desserts maison)	17.-
Café glacé	14.-
Irish Coffee / Les arrosées	16.- / 18.-