

## Menu « Curiades »

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

---

Sashimi de saumon d'Écosse 'Label Rouge' légèrement fumé à chaud  
Jus 'Dashi', concombre croquant, pomelo, sésame et noix de macadamia  
*Nature Blanc, Chardonnay*  
« *Domaine de Beauvent* » Jérôme Cruz à Bernex

Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion au Chardonnay et coques  
Olives torréfiées, fenouil confit et fenouil croquant à l'aneth  
*Sauvignon*  
« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Faux-filet de bœuf rassi sur l'os rôti au four, jus réduit au Gamaret  
Paleron de bœuf braisé 12 heures au four comme un hachis Parmentier  
Cardon épineux de Genève et étuvée d'épinards  
*Cabernet Sauvignon 'Barrique'*  
« *Domaine du Clos des Pins* » Marc Ramu à Dardagny

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

et/ou

Marquise au chocolat 'Ceïba' 64% de la République Dominicaine  
Ananas mariné à la fève tonka et mangue au citron vert comme un ravioli  
*'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 « Truffe » *Tuber Melanosporum*

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

---

Fines tranches de veau marinées à la truffe noire, à l'huile d'olive et cresson  
Purée de racines de persil et échalotes confites au vinaigre balsamique

Cuvée Eugénie  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha au poivre de Madagascar  
Céleri rave à la truffe noire comme un risotto,  
sauce vierge à la pomme verte et livèche

Pinot Blanc  
« Domaine Dugerdil » Sophie Dugerdil à Dardagny

Faux-filet de bœuf rassi sur l'os et rôti au four, jus réduit au Gamaret  
Paleron de bœuf braisé 12 heures au four comme un hachis Parmentier  
Cardon épineux de Genève à la truffe noire et étuvée d'épinards

Cabernet Sauvignon 'Barrique'  
« Domaine du Clos des Pins » Marc Ramu à Dardagny

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi  
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

Coque meringuée aux marrons confits  
crème onctueuse au chocolat et truffe noire rappée  
Glace marron et crumble aux fèves de cacao torréfiées

'Essentiel'  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	135.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

---

## Menu « Retour du Potager »

---

Fines tranches de betteraves rouges à l'huile d'olive, agrumes et cresson  
Purée de racines de persil et échalotes confites au vinaigre balsamique

*Cuvée Eugénie*  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Céleri rave comme un risotto à la truffe noire  
Œuf fermier poché, sauce vierge à la pomme verte et livèche

*Pinot Blanc*  
« Domaine Dugerdil » Sophie Dugerdil à Dardagny

Étuvée de poireaux au gingembre et mousseline de patates douces  
Émulsion au lait coco et épices indiennes, graines de sésame noir et coriandre

*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

Crumble aux pommes 'Reinettes' et raisins secs  
Glace au caramel et beurre salé

*Le Nectar*  
« 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)	61.-
Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat et fromage ou dessert)	68.-
Accord mets et vins ( <u>3/4 verres</u> )	24.- / 32.-



## Pour commencer

---

Rémoulade de crabe au curry Madras et colrave croquant, comme un cannelloni  
Tranches d'avocat, shiso rouge et noix de cajou grillées

25.-

Sashimi de saumon d'Écosse 'Label Rouge' légèrement fumé à chaud  
Jus 'Dashi', concombre croquant, pomelo, sésame et noix de macadamia

21.-

Fines tranches de veau marinées à l'huile d'olive et cresson  
Purée de racines de persil et échalotes confites au vinaigre balsamique

24.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 33.-

La longeole genevoise IGP de la boucherie Terrailon à Onex  
Lentilles de la Petite-Grave en vinaigrette, sabayon de moutarde à l'ancienne

19.-

Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux quatre épices et spéculoos  
Onctuosité de topinambours et vinaigrette à l'orange

29.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 38.-

## Pour les petits gastronomes (< 12 ans)

---

Pour les jeunes gourmets, nous proposons nos menus ainsi que nos entrées et plats en portions adaptées à leur appétit !

### Provenance des nos viandes, poissons et crustacés

Porc, bœuf, veau et volaille  
Foie gras de canard

Suisse  
France

Bar  
Cigale de mer / Crabe  
Noix de Saint-Jacques

Méditerranée  
Pacifique  
Atlantique

## Pour continuer

---

Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha au poivre de Madagascar Céleri rave comme un risotto, sauce vierge à la pomme verte et livèche	48.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum)	63.-
Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion au Chardonnay et coques Olives torréfiées, fenouil confit et fenouil croquant à l'aneth	41.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum)	56.-
Queues de cigales rôties au curry vert, émulsion au lait coco et épices indiennes Étuvée de poireaux au gingembre et mousseline de patates douces	54.-
Joues de porc braisées '12 heures' à la bière brune et au pain d'épices Galette de polenta au vieux Gruyère, lentins de chênes et chou de Bruxelles	38.-
Faux-filet de bœuf rassi sur l'os et rôti au four, jus réduit au Gamaret Paleron de bœuf braisé 12 heures au four comme un hachis Parmentier Cardon épineux de Genève et étuvée d'épinards	44.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum)	59.-

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 !

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

## 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.-	
Marquise au chocolat 'Ceïba' 64% de la République Dominicaine Ananas mariné à la fève tonka et mangue au citron vert comme un ravioli	16.-
Coque meringuée aux marrons confits et sa crème onctueuse Glace marron et crumble aux fèves de cacao torréfiées	16.-
Crumble aux pommes 'Reinettes' et raisins secs Glace au caramel et beurre salé	12.-
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.-