

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.

Cannelloni aux asperges vertes, ricotta de Genève et Ail des Ours

Filet de féra du lac Léman légèrement fumé et pickles d'oignons rouges

Sauvignon 'Barrique'

« *Domaine des Curiades* » *Famille Dupraz à Lully*

Filet de bar cuit à l'unilatérale au poivre de Madagascar

Artichauts rôtis à la livèche, émulsion au vin blanc, safran et moules 'Bouchot'

Griset Blanc

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

Quasi d'agneau d'Irlande cuit doucement au four, jus corsé à la moutarde

Croustillant d'épaule confite aux thym, romarin et olives noires

Polenta onctueuse au Parmesan, petit pois, fèves et oignons fanes

la Légende

« *Domaine de Centaure* » *Julien Ramu à Dardagny*

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi

Berner Oberland (4/5 morceaux)

Marquis de Coudrée

« *Domaine des Curiades* » *Famille Dupraz à Lully*

et/ou

Croustillant au blé soufflé et chocolat blanc

Déclinaison à la pistache et fraises 'Gariguette'

l'Essentiel

« *Domaine des Curiades* » *Famille Dupraz à Lully*

Menu dégustation 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 »

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.

Cannelloni aux asperges vertes, ricotta de Genève et Ail des Ours
Saladine aux asperges crues, tomates séchées et olives torréfiées

Sauvignon 'Barrique'
« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Asperges blanches en feuilleté aux graines de tournesol
Sauce aux morilles

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

Risotto et émulsion au Parmesan
Fenouil confit et croquant à l'aneth

Gamaret
« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland (4/5 morceaux)

Marquis de Coudrée
« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

et/ou

Galette 'frangipane' et crème Chiboust
Compotée de rhubarbe et glace aux amandes

Le Nectar
« *Domaine des Curiades* » Famille 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 (3/4 verres)	24.- / 32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

Pour commencer

- Asperges blanches, œuf fermier poché et sauce 'Maltaise'
Saumon d'Écosse 'Label Rouge' façon Gravlax, à la betterave et aux agrumes 24.-
- Fines tranches de dorade 'Royal' marinées au citron vert et poivre long de Java
Colrave croquant, grapefruit, avocat et shiso rouge 25.-
- Cannelloni aux asperges vertes, ricotta de Genève et Ail des Ours
Filet de féra du lac Léman légèrement fumé et pickles d'oignons rouges 23.-
- Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, pesto au basilic et copeaux de Belper Knoll
Saladine aux asperges vertes crues, tomates séchées et olives torréfiées 22.-
- Terrine de lapin aux abricots secs et pistaches
Plusieurs variétés de carottes croquantes, cerfeuil et crumble à la moutarde 19.-

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
Féra
Cigale de mer
Bar / Dorade

Suisse
Lac Léman
Pacifique
Méditerranée

Agneau
Lapin
Saumon

Suisse/Irlande
France
Écosse (Label Rouge)

Pour continuer

Filet de bar cuit à l'unilatérale au poivre de Madagascar Artichauts rôtis à la livèche, émulsion au vin blanc, safran et moules 'Bouchot'	42.-
Queues de cigales rôties à la plancha au piment d'Espelette Risotto au Parmesan, fenouil confit et émulsion de crustacés	54.-
Jarret de porc braisé 12 heures au four et laqué au soja et épices Carottes glacées aux noix de cajou et coriandre.	38.-
Quasi d'agneau d'Irlande cuit doucement au four, jus corsé à la moutarde Croustillant d'épaule confite aux thym, romarin et olives noires Polenta onctueuse au Parmesan, petit pois, fèves et oignons fanes	41.-
Filet de veau rôti doucement au four Asperges blanches à l'Ail des Ours et morilles, mousseline de pommes de terre	52.-

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.-	
Galette 'frangipane' et crème Chiboust Compotée de rhubarbe et glace aux amandes	16.-
Mousse au chocolat Mahoé 43% et croustillant au grué de cacao Crème à l'anglaise parfumée à la fève Tonka	11.-
Croustillant au blé soufflé et chocolat blanc Déclinaison à la pistache et fraises 'Gariguettes'	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.-