

## 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.

---

Rémoulade de crabe aux fines herbes et tartare de tomates 'Rose de Berne'  
Mousse d'avocat, tahoon 'Cress' et chips de pomme de terre 'Vitelotte'

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

Filet de maigre sauvage cuit à l'unilatérale  
Fenouil confit, petit jus façon 'Bouillabaisse' et aioli

*Pinot Gris*  
« *Clos des Pins* » Marc Ramu à Dardagny

Presse de porc ibérique 'Pata Negra' 100% Bellota rôtie au four au soja  
Plusieurs textures de carottes, coriandre et noix de cajou

*Noir Désir*  
« *Domaine de la Merrière* » Justine et Christophe Batardon à Soral

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

Cerises marinées au poivre de Madagascar et mousse légère au thé 'Earl Grey'  
Glace 'Fior di latte' et croustillant aux pistaches et sucre roux

*l'Essentiel*  
« *Domaine des Curiades* » Famille 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 »

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.

---

Burrata de 'la Casa Mozzarella' à Genève et pain fougasse au pesto  
Fines tranches de tomates d'ici et échalotes confites au vinaigre balsamique

*Rosé Prestige*

« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Œuf fermier poché, pousses de moutarde et câpres pommes,  
chou fleur en mousseline et rôti au 'Vadouvan', feuilleté aux graines de tournesol

*Sauvignon*

« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Galette de polenta au vieux Gruyère et tomates cerises confites  
Aubergines et courgettes grillées, artichauts rôtis et olives torréfiées

*Cuvée Jules*

« *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

Entremet autour de la framboise  
Glace double crème de Gruyère et meringues

*Le Nectar*

« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Menu 3 plats (première entrée, plat et fromage ou dessert)	52.-
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

---

Burrata de 'la Casa Mozzarella' à Genève et pain fougasse au pesto Fines tranches de tomates d'ici et échalotes confites au vinaigre balsamique	18.-
Rémoulade de crabe aux fines herbes et tartare de tomates 'Rose de Berne' Mousse d'avocat, tahoon 'Cress' et chips de pomme de terre 'Vitelotte'	26.-
Tataki de thon 'Albacore' au soja, jus de Yuzu et citronnelle Colrave croquant, champignons de Paris au sésame noir et shiso rouge	25.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, tomates séchées, olives noires et pesto Mousse légère et courgettes croquantes aux pickles d'oignons rouges	23.-
Œuf fermier poché et chiffonnade de viande séchée de Genève Chou fleur en mousseline et rôti au 'Vadouvan' Pousses de moutarde et câpres pommes	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  
Agneau  
Thon 'Albacore'

Suisse  
Irlande  
Pacifique

Porc Ibérique  
Cigale de mer / Crabe  
Maigre

Espagne  
Pacifique  
Méditerranée

## Pour continuer

---

Poulpe rôti au piment d'Espelette et zestes de citron jaune Cœur d'artichaut rôti, tomates cerises confites et olives torréfiées Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive	42.-
Queues de cigales à la plancha au curry vert et lait de coco Pak-choi croquant dans le wok au gingembre, piment et sésame. Riz 'Venere'	54.-
Filet de maigre sauvage cuit à l'unilatérale, petit jus façon 'Bouillabaisse' Pommes de terre safranée, fenouil confit et aioli	41.-
Épaule d'agneau d'Irlande confite 12 heures au four au thym et romarin Aubergines et courgettes grillées, tomates cerises confites Galette de polenta au vieux Gruyère	39.-
Presa de porc ibérique 'Pata Negra' 100% Bellota rôtie au four au soja Plusieurs textures de carottes, coriandre et noix de cajou Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive	58.-

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.-	
Cerises marinées au poivre de Madagascar et mousse légère au thé 'Earl Grey' Glace 'Fior di latte' et croustillant aux pistaches et sucre roux	16.-
Entremet autour de la framboise Glace double crème de Gruyère et meringues	16.-
Crème légère au mascarpone, fraises 'Mara des Bois' et spéculoos Comme un Tiramisu...	11.-
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.-