

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.

Ceviche de bar au citron vert, piment doux et noix de macadamia
Onctuosité de patates douces, shiso pourpre, coriandre et oignons rouges

Rosé 'Prestige'

« Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully

Dos de cabillaud rôti au curry noir, émulsion au Chardonnay, coques et livèche
Chanterelles d'été poêlées et lard sec de la boucherie 'Terraillon'

Hermine Blanche

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Deux préparations autour du bœuf de nos alpages :

le faux-filet, rassi sur os, aubergine rôtie, tomates et cébettes

le paleron braisé 12 heures au four 'façon hachis parmentier' à la polenta

Touriga Nacional

Domaine d'Esise, Christophe Bosson à Aire-la-Ville

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi

Berner Oberland (4/5 morceaux)

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully

et/ou

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 62% de la république dominicaine

Figues marinées au vinaigre de framboise, poivre de Madagascar et à l'huile d'olive

Glace au thé Earl Grey et croustillant aux écorces de cacao

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.

Gaspacho de tomates à l'huile d'olive et pesto au basilic
Pain fougasse au chèvre frais de Cartigny et olives torrifiées

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

Chanterelles d'été poêlées, œuf fermier poché et sauce yaourt
Pousses de moutarde, chips de pomme de terre 'Vitelotte'
et pickles d'oignons rouge

Hermine Blanche
Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

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

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

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi
Bernier Oberland (4/5 morceaux)

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

et/ou

Tarte fine aux abricots du Valais pochés à la verveine
Crème diplomate aux amandes et sorbet abricot

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

Menu 3 plats (<u>Gaspacho</u> , risotto et fromage ou dessert)	52.-
Menu 3 plats (<u>Chanterelles</u> , risotto 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

Gaspacho de tomates à l'huile d'olive et pesto au basilic Pain fougasse au chèvre frais de Cartigny et olives torrifiées	19.-
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.-
Ceviche de bar au citron vert, piment doux et noix de macadamia Onctuosité de patates douces, shiso pourpre, coriandre et oignons rouges	25.-
Tartare de veau et crème de thon 'Albacore' façon 'Vitello Tonato' Cœur de sucrine, câpres pommes et tomates cerises confites	24.-
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 de nos viandes, poissons et crustacés

Porc, bœuf, veau et volaille	Suisse	Agneau	Irlande
Langoustine / Crabe / Poulpe	Pacifique	Bar	Méditerranée
Thon 'Albacore'	Pacifique	Cabillaud	Norvège

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 langoustines rôties au poivre de Madagascar, émulsion aux crustacés Risotto au Parmesan, fenouil confit et croquant à l'aneth	54.-
Dos de cabillaud rôti au curry noir, émulsion au Chardonnay, coques et livèche Chanterelles d'été poêlées et lard sec de la boucherie 'Terraillon' Mousseline de pommes de terre	41.-
Épaule d'agneau d'Irlande confite 12 heures au four au thym et romarin Courgettes grillées, tomates cerises confites et olives noires Galette de polenta au Parmesan	39.-
Deux préparations autour du bœuf de nos alpages : le faux-filet, rassi sur os, aubergine rôtie, tomates et cébettes le paleron braisé 12 heures au four 'façon hachis parmentier' à la polenta	48.-

N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.
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 suisses affinés par la fromagerie Jumi. Berner Oberland Petit (2/3 morceaux) / Normal (4/5 morceaux) / Grand (6/7 morceaux)	14.- / 17.- / 21.-
Entremets autour de la framboise Glace double crème de Gruyère et meringues	16.-
Tarte fine aux abricots du Valais pochés à la verveine Crème diplomate aux amandes et sorbet abricot	15.-
Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 62% de la république dominicaine Figues marinées au vinaigre de framboise, poivre de Madagascar et à l'huile d'olive Glace au thé Earl Grey et croustillant aux écorces de cacao	16.-
Dégustation de trois petits pots de crème brûlée	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.-