

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. Cependant, chacun(e) a la possibilité de choisir un menu différent s'il le souhaite.

Pressé de foie gras de canard aux épices et effilochée de lièvre à l'ancienne
Chou rouge au cassis et vinaigre de vin rouge, pomme verte, doucette et noix

Paganum

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

Filet de perdreau cuit doucement au four et velouté de topinambours
Cornes d'abondance rôties, cappuccino aux noisettes et feuilles de cresson

102

Mermoud Vignerons à Lully

Entrecôte de cerf rôtie au four, sauce Grand Veneur au poivre et chocolat
Purée de potimarrons, quelques marrons glacés et lentins de chênes rôtis
Poire pochée au vin rouge, façon vin chaud avec airelles

Champs Fleury

« *Domaine de Beauvent* » Jérôme Cruz à Bernex

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

Parfait glacé à la mandarine, crumble et croustillant aux spéculoos
Salade d'agrumes et mousse légère parfumée à la fève Tonka

Le Nectar

« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Menu dégustation 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. Cependant, chacun(e) a la possibilité de choisir un menu différent s'il le souhaite.

Fines tranches de noix de Saint-Jacques marinées
au poivre de Madagascar et zestes de citron jaune

Poireaux en vinaigrette, croustillant au parmesan et ail noir de la famille Gatabin

Chardonnay

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

Queues de langoustines rôties au poivre de Timut et risotto
Fenouil confit et croquant à l'aneth, émulsion aux crustacés

Cuvée Eugénie

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

Filet de maigre sauvage cuit à l'unilatérale au piment d'Espelette
Étuvée d'épinards, olives noires et émulsion aux moules bouchot et vin blanc

Gamaret

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

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

Poire pochée au safran et vanille accompagnée de sa mousse

Glace et feuillantine au chocolat noir 'Ceiba' 62% de la République Dominicaine

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 »

A table ! Mangeons local et durable du 23 septembre au 20 octobre

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.

Lentilles vertes de la Petite-Grave en vinaigrette et œuf fermier poché
Pickles d'oignon rouge et sauce ravigote aux fines herbes

Paganum

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

Textures de céleri-rave, noisettes du Piémont et feuilles de cresson
Lentins de chênes rôtis

Sauvignon

« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Cannelloni aux cèpes, copeaux et écume de parmesan
Échalotes confites au vinaigre balsamique et pousses de moutarde

Cuvée Jules

« *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

Crumble aux pommes 'Boskoop' de Lully et raisins secs de Corinthe
Glace au caramel et beurre salé

Le Nectar

« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Menu 3 plats (entrée, 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

Lentilles vertes de la Petite-Grave et filet de féra du lac Léman légèrement fumé
Œuf fermier poché, pickles d'oignons rouges et sauce ravigote aux fines herbes
19.-

Fines tranches de noix de Saint-Jacques marinées
au poivre de Madagascar et zestes de citron jaune
Poireaux en vinaigrette, croustillant au parmesan et ail noir de la famille Gatabin
26.-

Cannelloni aux cèpes, copeaux et écume de parmesan
Échalotes confites au vinaigre balsamique et pousses de moutarde
24.-

Filet de perdreau cuit doucement au four et velouté de topinambours
Cornes d'abondance rôties, cappuccino aux noisettes et feuilles de cresson
25.-

Pressé de foie gras de canard aux épices et effilochée de lièvre à l'ancienne
Chou rouge au cassis et vinaigre de vin rouge, pomme verte, doucette et noix
28.-

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
Langoustine / Crabe / Poulpe
Thon 'Albacore'

Suisse
Pacifique
Pacifique

Agneau
Bar
Cabillaud

Irlande
Méditerranée
Norvège

Pour continuer

Filet de maigre sauvage cuit à l'unilatérale au piment d'Espelette Étuvée d'épinards, olives noires et émulsion aux moules bouchot et vin blanc	41.-
Queues de langoustines rôties au poivre de Timut et risotto au Parmesan Fenouil confit et croquant à l'aneth, émulsion aux crustacés	54.-
Jarret de sanglier braisé 12 heures au four à la bière de Père Jacob, baies de genièvre et pain d'épices Navets glacés au miel et thym, spaetzles sautés et pomme aux airelles	39.-
Râble de lièvre rôti, sauce poivrade, pommes et airelles Lentins de chêne sautés et purée onctueuse de marrons 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 Textures de céleri-rave, marrons glacés, cèpes rôtis et spaetzles sautés Poire pochée au vin rouge, façon vin chaud avec airelles (Préparée à partir de 2 personnes, en un seul service) par personne	56.-

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.-	
Parfait glacé à la mandarine, crumble et croustillant aux spéculoos Salade d'agrumes et mousse légère parfumée à la fève Tonka	16.-
Crumble aux pommes 'Boskoop' de Lully et raisins secs de Corinthe Glace au caramel et beurre salé	14.-
Poire pochée au safran et vanille accompagnée de sa mousse Glace et feuillantine au chocolat noir 'Ceiba' 62% de la République Dominicaine	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.-