

## 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.

---

Fines tranches de bar mariné au poivre de Timut, huile d'olive et du jus de yuzu  
Textures de betterave rouge, feuilles de doucette et crosques de porc  
*Cuvée Eugénie*  
« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Noix de Saint-Jacques rôties au 'Raz el hanout' et vinaigrette aux agrumes  
Condiment aux pruneaux, coriandre et noix de cajou  
Racines de persil glacées et légèrement fumées  
*Roussane 'Barrique'*  
*Domaine d'Esizé, Christophe Bosson à Aire-la-Ville*

Filet de bœuf rôti au four, sauce au vin rouge et échalotes  
Gratin de cardon épineux AOP de chez Gallay au vieux Gruyère  
Mousseline de pommes de terre  
\*Préparation à la truffe noire 'Melanosporum' possible sur demande  
*Syrah*  
*Domaine de l'Alchémille, Albert Luisier à Fully*

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi  
Bernese Oberland (4/5 morceaux)  
*Marquis de Coudrée*  
« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

et/ou

Tarte au citron déstructurée  
Grenade et glace double crème de Gruyère aux meringues  
*Le Nectar*  
« *Domaine des Curiades* » Famille Dupraz à Lully

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	88.-
*Préparation à la truffe noire 'Melanosporum' (supplément)	15.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

## Menu « Truffe noire » 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.

---

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au poivre de Madagascar et truffe noire  
Ricotta de Genève, cresson et chips de pomme de terre 'Vitelotte'  
Ail noir de la famille Gatabin

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

Escalope de foie gras de canard poêlée et queue de bœuf braisée au four  
servie avec son consommé, étuvée d'épinards, échalotes au madère et truffe

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

Secreto de porc Ibérique Pata Negra '100% Bellota' à la truffe noire  
Salsifis au thym et vin blanc, polenta onctueuse au Parmesan  
Chutney d'oignons rouges aux raisins secs de Corinthe

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

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

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

et/ou

Comme un Mont-Blanc à la truffe noire râpée  
Marron, meringue et chocolat

*l'Essentiel*  
*« Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully*

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	130.-
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.

---

Rémoulade de céleri rave aux noisettes et chips de pomme de terre 'Vitelotte'  
Ricotta de Genève à l'huile d'olive et cresson

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

Lentilles vertes de la Petite-Grave au Gamaret et poireau frit  
Œuf fermier poché et sabayon de moutarde à l'ancienne

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

Racines de persil glacées et légèrement fumées  
Chutney d'oignons rouges au raisins secs de Corinthe  
Polenta onctueuse au Parmesan

*Syrah*  
*Domaine de l'Alchémille, Albert Luisier à Fully*

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

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

et/ou

Mille-feuille de coco, mangue et fruits de la passion

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

Menu 3 plats (entrée, plat et fromage ou dessert) 58.-

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat et fromage ou dessert) 68.-

Accord mets et vins (3/4verres) 24.- / 32.-

Menu avec fromage en plus du dessert (supplément) 15.-

## Pour commencer

---

Fines tranches de bar mariné au poivre de Timut, huile d'olive et du jus de yuzu Textures de betterave rouge, feuilles de doucette et cromesquis de porc	24.-
Carpaccio de noix de Saint-Jacques au poivre de Madagascar Ricotta de Genève, cresson et chips de pomme de terre 'Vitelotte' Ail noir de la famille Gatabin	26.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum')	35.-
Émietté de crabe à l'huile d'olive, livèche et zestes de citron jaune Rémoulade de céleri rave, vinaigrette aux crustacés et noisettes	25.-
Escalope de foie gras de canard poêlée et queue de bœuf braisée au four servie avec son consommé, étuvée d'épinards et échalotes au madère	26.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum')	35.-
La longeole genevoise IGP de la boucherie Terraillon à Onex Lentilles vertes de la Petite-Grave au Gamaret et poireau frit sabayon de moutarde à l'ancienne	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 !

## Pour continuer

---

Noix de Saint-Jacques rôties au 'Raz el hanout' et vinaigrette aux agrumes Condiment aux pruneaux, coriandre et noix de cajou Racines de persil glacées et légèrement fumées	44.-
Filet de dorade 'Royale' cuit à l'unilatérale et petit jus façon 'Bouillabaisse' Fenouil confit, pommes de terre safranées, aioli et piment doux	41.-
Queues de langoustines rôties à la plancha Pak-choi dans le wok au gingembre et riz 'Venere' Émulsion au lait de coco, épices thaï et sésame	54.-
Secreto de porc Ibérique Pata Negra '100% Bellota' rôti au four Salsifis au thym et vin blanc, polenta onctueuse au Parmesan Chutney d'oignons rouges aux raisins secs de Corinthe	42.- (Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 57.-
Filet de bœuf rôti au four, sauce au vin rouge et échalotes Gratin de cardon épineux AOP de chez Gallay au vieux Gruyère Mousseline de pommes de terre	48.- (Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 63.-

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.-
Mille-feuille de coco, mangue et fruits de la passion	16.-
Tarte au citron déstructurée Grenade et glace double crème de Gruyère aux meringues	16.-
Comme un Mont-Blanc Marron, meringue et chocolat	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.-

### Provenance de nos viandes, poissons et crustacés

Porc, bœuf, veau et volaille  
Langoustine / Crabe  
Dorade / Bar

Suisse  
Pacifique  
Méditerranée

Saint-Jacques  
Porc Ibérique  
Foie gras

France  
Espagne  
France