

Menu « Curiades » Anniversaire 15 ans

Sélection de nos plats les plus emblématiques des 15 dernières années

Accord mets et vins en collaboration avec le « Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully

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 au poivre de Madagascar
Poireaux en vinaigrette, shiso rouge, croustillant et écume de Parmesan
Échalotes confites au vinaigre de balsamique (Hiver 2013)

(vinifié en exclusivité pour le restaurant depuis 2024) *Cuvée Eugénie
assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin*

Filet de skrei rôti sur la peau et couteaux de la mer en émulsion de vin blanc
Caviar d'aubergines, oignons fanes et livèche (Hiver 2022)

*Viognier
rendu célèbre par l'appellation Condrieu en Côtes du Rhône*

Deux préparations autour du bœuf (Automne 2019) :

Le faux-filet, rassi sur os, sauce au Gamaret et étuvée d'épinards

Les joues braisées 12 heures au vin rouge 'façon hachis parmentier' à la polenta
(vinifié en exclusivité pour le restaurant depuis 2024) *Cuvée Jules
assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir*

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland (4/5 morceaux) (Hiver 20210)

*Marquis de Coudrée
assemblage de Merlot, Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en
barrique*

et/ou

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 64% de la république Dominicaine
Ananas et fromage blanc, comme un cannelloni. Sorbet mangue (Automne 2012)

*l'Essentiel
vin muté, liquoreux, 100% de Gamaret élevage pendant une année en barrique*

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.

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

Chardonnay

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

Carottes laquée au soja, épices, noix de cajou et coriandre.
Mousseline de racines de persil et panais

Gamaret

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

Risotto 'Carnaroli' aux fenouil croquant et confit
Émulsion au Parmesan et échalotes confites au vinaigre balsamique

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

Nougat glacé aux amandes et meringue à l'italienne
Poire pochée à la vanille et fève 'Tonka', croustillant au miel

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 (3/4verres)	24.- / 32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

Pour commencer

Ceviche de dorade 'Royale' au jus de citron vert, piment doux et oignons rouges
Mousse d'avocats, grapefruit et maïs grillé

23.-

Fines tranches de noix de Saint-Jacques au poivre de Madagascar
Poireaux en vinaigrette, shiso rouge, croustillant et écume de Parmesan
Échalotes confites au vinaigre de balsamique

26.-

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.-

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

18.-

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 à la plancha et fines tranches de lard sec Topinambours écrasés à l'huile d'olive et sabayon aux fruits de la passion Mousseline de pommes de terre	44.-
Filet de skrei rôti sur la peau et couteaux de la mer en émulsion de vin blanc Caviar d'aubergines, oignons fanes et livèche	42.-
Queues de langoustines rôties à la plancha au piment d'Espelette Risotto au Parmesan, fenouil croquant et confit. Émulsion de crustacés	54.-
Jarret de porc braisé cuit tout doucement et laqué au soja et épices Carottes glacées aux noix de cajou et coriandre. Mousseline de racines de persil et panais.	39.-
Deux préparations autour du bœuf : Le faux-filet, rassi sur os, sauce au Gamaret et étuvée d'épinards Les joues braisées 12 heures au vin rouge '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 !

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.-
Tiramisu au spéculoos	12.-
Nougat glacé aux amandes et meringue à l'italienne Poire pochée à la vanille et fève 'Tonka', croustillant au miel	16.-
Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 64% de la république Dominicaine Ananas et fromage blanc, comme un cannelloni. Sorbet mangue	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 produits

Selon les disponibilités nos légumes sont issus de l'agriculture genevoise

Pain au levain naturel, cuit au four à bois (farine IP-Suisse)

Porc, bœuf, veau et volaille	Suisse	Saint-Jacques	France
Langoustine / Crabe	Pacifique	Bar	Méditerranée
Foie gras	France	Skrei	Norvège