

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 cabillaud marinées à l'huile d'olive et poivre de Madagascar
Asperges croquantes, tapenade d'olives noires, pourpier et pickles d'oignons rouges

Chenin Blanc

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex

Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion au chardonnay, safran et coques
Artichauts rôtis au thym, fregola sarda et fines tranches de chorizo ibérique

Hermine Blanche

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Filet de canette de Barbarie cuit doucement au four au quatre-épices
Condiment aux amandes grillées, romarin, cranberries et miel
Jus réduit au vinaigre de Xères, pois gourmands et purée de patates douces

Merlot Barrique

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy

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

Tartelette au citron, yuzu et fraises Gariguettes
Glace à la double crème de Gruyère et meringues

Le Nectar

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.

Tarte fine aux graines de chia, chèvre frais de Cartigny et échalotes confites
Asperges vertes en vinaigrette, œuf fermier poché et salade d'herbes

Aligoté

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Soupe froide et onctueuse aux petits pois, fèves, avocat et menthe
Amandes grillées et l'huile d'olive au citron

Rosé Prestige

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Fregola sarda au safran et pesto à l'ail des ours
Artichauts rôtis au thym, olives noires et tomates séchées

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 Bounty... entremets gourmand
Noix de coco et chocolat 70% de Quillabamba, Pérou – manufacture Orfève à Satigny

l'Essentiel

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

Tarte fine aux graines de chia, chèvre frais de Cartigny et échalotes confites
Asperges vertes en vinaigrette, filet de féra légèrement fumé et salade d'herbes

22.-

Fines tranches de cabillaud marinées à l'huile d'olive et poivre de Madagascar
Asperges croquantes, tapenade d'olives noires, pourpier et pickles d'oignons rouges

24.-

Soupe froide et onctueuse aux petits pois, fèves, avocat et menthe
Émietté de crabe à l'huile d'olive au citron

23.-

Tartare de bœuf coupé au couteau, pesto à l'ail des ours, olives et tomates séchées
Œuf fermier poché, crème acidulée et pain fougasse à l'huile d'olive

25.-

Terrine de lapin aux noix, raisins secs et épices
Variétés de carottes croquantes, moutarde à l'ancienne et pain grillé

21.-

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 !

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

Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion au chardonnay, safran et coques
Artichauts rôtis au thym, fregola sarda et fines tranches de chorizo ibérique

44.-

Queues de langoustines rôties à la plancha au piment d'Espelette
Risotto au Parmesan, fenouil croquant et confit. Émulsion de crustacés

54.-

Filet de canette de Barbarie cuit doucement au four au quatre-épices
Condiments aux amandes grillées, romarin, cranberries et miel
Jus réduit au vinaigre de Xères, pois gourmands et purée de patates douces

41.-

Le porc en 3 préparations, aubergine rôtie au thym et polenta au vieux Gruyère
Pièce de porc GRTA de Monsieur Meyer à Jussy rôtie au four, à la moutarde
La joue confite longuement à thym et cromesquis de longeole IGP

39.-

Paleron de bœuf braisé 12 heures au Gamaret et échalotes
Asperges blanches, morilles et ail des Ours
Mousseline de pomme de terre

42.-

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 poulet	Suisse	Canard	France (Vendée)
Chorizo	Espagne	Lapin	EU
Langoustine / Crabe	Pacifique	Cabillaud	Islande/Norvège

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.-

Panna cotta parfumée à la vanille et fève tonka

Compote de rhubarbe et tuile aux amandes

12.-

Tartelette au citron, yuzu et fraises Gariguettes

Glace à la double crème de Gruyère et meringues

16.-

Comme un Bounty... entremets gourmand

Noix de coco et chocolat 70% de Quillabamba, Pérou – manufacture Orfève à Satigny

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.-