

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

*Bonne lecture !
Le chef, Pascal Cloetens*

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.

'Tataki' de bœuf juste saisi et mariné au soja, vinaigre de riz et saké
Salade croquantes d'enokis, col-rave, shiso rouge et noix de cajou

*Le Rosat
Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier à Peissy*

Queues de langoustines rôties à la plancha, émulsion au curry rouge et lait de coco
Pak-choï sauté dans le wok, pomme verte, coriandre et sésame

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

Filet de maigre sauvage de Corse cuit à l'unilatérale, petit jus façon bouillabaisse
Pommes de terre safranées au piment doux, fenouil confit et aioli

*Numéro 3
Mermoud Vignerons 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

Feuilleté aux abricots pochés à la verveine et au miel
Crème diplomate aux amandes et glace à la fève tonka

*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.

Burratina genevois de la Casa Mozarella, olives torréfiées et pesto au basilic
Fougasse à l'huile d'olive, légumes grillés et échalotes confites au vinaigre balsamique

Rosé Prestige

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Soupe rafraîchissante de tomates, betterave rouge et pastèque
Crème acidulée à la ciboulette

Sauvignon

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Polenta onctueuse au parmesan, tomates cerises confites et émulsion au basilic
Artichauts rôtis et gremolata citron-câpres

Numéro 3

Mermouds Vignerons 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

Cerises marinées au poivre de Madagascar et mousse légère au thé Earl Grey
Glace Fior di latte et croustillant aux pistaches et sucre roux

l'Essentiel

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu 3 plats (la première entrée, plat et fromage ou dessert)	58.-
Menu <u>dégustation</u> 4 plats (les 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

Burratina genevois de la Casa Mozzarella, olives torréfiées et pesto au basilic
Fougasse à l'huile d'olive, légumes grillés et échalotes confites au vinaigre balsamique 19.-

Soupe rafraîchissante de tomates, betterave rouge et pastèque à l'huile d'olive
Filet de féra du lac Léman, légèrement fumé et crème acidulée à la ciboulette 23.-

Rémoulade de crabe aux fines herbes et tartare de tomates 'Rose de Berne'
Purée d'avocats, chips de vitelottes et Tahoon cress 26.-

'Tataki' de bœuf juste saisi et mariné au soja, vinaigre de riz et saké
Salade croquantes d'enokis, col-rave, shiso rouge et noix de cajou 26.-

Chanterelles d'été sautées, frisée fine et condiment ravigote
Œuf fermier poché, sauce au yaourt et jambon ibérique de cebo en fines tranches 25.-

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 maigre sauvage de Corse cuit à l'unilatérale, petit jus façon bouillabaisse Pommes de terre safranées au piment doux, fenouil confit et aïoli	42.-
Poulpe rôti au piment d'Espelette et gremolata citron-câpres Polenta onctueuse au parmesan, tomates cerises confites et émulsion au basilic	44.-
Queues de langoustines rôties à la plancha, émulsion au curry rouge et lait de coco Pak-choï sauté dans le wok, pomme verte, coriandre et sésame, riz Venere	54.-
Pièce de porc de Monsieur Meyer à Jussy (GRTA) rôtie au four Artichauts rôtis aux olives noires et tomates séchées, jus réduit à la moutarde Mousseline de pommes de terre	41.-
Suprême de poulet (GRTA) de Monsieur Grolimund à Satigny Inspiration Tajine au Raz el Hanout Semoule de blé aux épices, amandes rôties, pruneaux et carottes glacées	38.-

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)

Bœuf et veau
Porc Ibérique
Langoustine / Crabe

Suisse
Espagne
Pacifique

Poulet et porc
Maigre, bar et dorade
Poulpe

Genève
Méditerrané
Atlantique

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.-

Cerises marinées au poivre de Madagascar et mousse légère au thé Earl Grey
Glace Fior di latte et croustillant aux pistaches et sucre roux

16.-

Feuilleté aux abricots pochés à la verveine et au miel
Crème diplomate aux amandes et glace à la fève tonka

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.-