

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.

Ceviche de dorade 'Royal' au citron vert, pomelo et piment doux
Onctuosité de patates douces, shiso pourpre et noix de macadamia

Pinot blanc
Domaine Dugerdil, Sophie Dugerdil à Dardagny

Dos de cabillaud rôti au curry noir et fumé légèrement à chaud
Onctuosité de petit pois, fèves et lard sec du Valais, chanterelles d'été aux cébettes

Kern Blanc
Domaine de la Merrière, Justine et Christophe Batardon à Soral

Filet de canette cuit doucement aux quatre épices
condiments aux figues fraîches, persil plat et amandes grillées
Polenta au Parmesan et aubergine rôtie au four

Angel
Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer à Satigny

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

Autour de la framboise, en multiples textures
Tarte fine au chocolat blanc et éclats de feuilletine

Le Chant des Sirènes
Domaine de Centaure, Julien Ramu à Dardagny

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.

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C, pousses de moutarde et câpres pommes
Chou-fleur en textures ; en mousseline et rôti au Vadouvan

Sauvignon
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Gaspacho andalou aux tomates anciennes, basilic et légumes croquants
Pain de campagne, frotté à l'ail, écume d'huile d'olive et olives torrifiées

Rosé Prestige
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Polenta onctueuse au Parmesan et aubergine rôtie au four
Sauce Piperade au paprika fumé, tomates séchées et olives noires

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

Clafoutis tiède aux abricots du Valais, miel et amandes
Glace au lait et croustillant de blé soufflé

Le Nectar
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

Ceviche de dorade 'Royal' au citron vert, pomelo et piment doux
Onctuosité de patates douces, shiso pourpre et noix de macadamia

25.-

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C et filet de féra du lac Léman légèrement fumé
Chou-fleur en mousseline et rôti au Vadouvan, pousses de moutarde et câpres pommes

21.-

Rémoulade de crabe aux fines herbes et tartare de tomates 'Rose de Berne'
Purée d'avocat, chips de vitelottes et Tahoon cress

26.-

Burratina genevoise de la Casa Mozzarella, olives noires et pesto au basilic
Fougasse à l'huile d'olive, légumes grillés et échalotes confites au vinaigre balsamique

19.-

Gaspacho andalou aux tomates anciennes, basilic et légumes croquants
Pain de campagne, frotté à l'ail, jambon ibérique de cebo
Écume d'huile d'olive et olives torréfiées

24.-

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

Dos de cabillaud rôti au curry noir et fumé légèrement à chaud
Onctuosité de petit pois, fèves et lard sec du Valais, chanterelles d'été aux cébettes

42.-

Tentacules de poulpe rôties au piment d'Espelette et ail confit
Sauce Piperade au paprika fumé, artichauts rôtis, tomates séchées et olives noires

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.-

Filet de canette cuit doucement aux quatre épices
condiments aux figues fraîches, persil plat et amandes grillées
Polenta au Parmesan et aubergine rôtie au four

41.-

Jarret de porc braisé '12 heures' au four et laqué au soja par la suite
Carottes glacées à la coriandre et noix de cajou, mousseline de pommes de terre

39.-

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

Suisse

Poulet et porc

Genève

Porc Ibérique

Espagne

Canette

Les Dombes

Maigre, bar et dorade

Méditerrané

Langoustine / Crabe

Pacifique

Poulpe

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.-

Clafoutis tiède aux abricots du Valais, miel et amandes

Glace au lait et croustillant de blé soufflé

16.-

Autour de la framboise, en multiples textures

Tarte fine au chocolat blanc et éclats de feuilletine

16.-

Mousse au chocolat 70% de Quillabamba, Pérou - Manufacture Orfève, à Satigny

Crème anglaise et tuile à la pistache

14.-

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.-