

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

*Bonne lecture !
Le chef, Pascal Cloetens*

Menu « Chasse » *Le gibier revisité*

Nos menus dégustation (4 plats) sont servis pour l'ensemble de la table afin d'assurer un service harmonieux.

Chaque convive peut choisir un menu différent (Chasse, Curiades ou Retour du Potager), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Fines tranches de cerf marinées à l'huile d'olive et échalotes au vinaigre balsamique
Onctuosité et croquant de topinambours, cornes d'abondance sautées et doucette

Hermine Blanche

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Filet de perdreau cuit doucement au beurre noisette, servi avec son consommé
Cannelloni aux cèpes et étuvée d'épinards

Paganum

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

Râble de lièvre rôti au four en sauce poivrade et lentins de chêne sautés
Purée de marrons, chou rouge confit au cassis, pommes et airelles

Syrah

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi
dans l'Oberland bernois (4/5 morceaux)

Marquis de Coudrée

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

et/ou

Nougat glacé aux amandes caramélisées et meringue à l'italienne
Agrumes et poire pochée à la vanille et fèves de Tonka

le Nectar

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	98.-
Accord mets et vins (4 verres)	34.-
Chariot de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

Menu « Curiades » Tout poisson

Nos menus dégustation (4 plats) sont servis pour l'ensemble de la table afin d'assurer un service harmonieux.

Chaque convive peut choisir un menu différent (Chasse, Curiades ou Retour du Potager), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Sashimi de saumon d'Écosse 'Label Rouge' légèrement fumé à chaud au sésame
Servi dans un bouillon 'Dashi', concombre croquant, grapefruit et noix de macadamia

Chardonnay

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Queues de langoustines rôties à la plancha, jus de crustacés aux zestes d'agrumes
Racines de persil glacées, noisettes du Piémont et feuilles de cresson

Cuvée Eugénie

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Filet de bar cuit à l'unilatérale au poivre de Timut, fenouil, confit et croquant
Fregola Sarda au safran, émulsion au Chardonnay et moules bouchot

Gamaret

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi
dans l'Oberland bernois (4/5 morceaux)

Marquis de Coudrée

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

et/ou

Création autour du chocolat Quillabamba et thé vert 'Matcha'
Accompagnée d'une glace chocolat et croustillant aux grué de cacao
(Provenance de chocolat : Quillabamba 70% de Pérou - manufacture Orfève à Satigny)

l'Essentiel

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert) 88.-

Accord mets et vins (4 verres) 34.-

Chariot de fromages en plus du dessert (supplément) 15.-

Menu « Retour du Potager » Gourmand et végétal

Nos menus dégustation (4 plats) sont servis pour l'ensemble de la table afin d'assurer un service harmonieux.

Chaque convive peut choisir un menu différent (Chasse, Curiades ou Retour du Potager), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C et textures de betterave rouge
Lentilles vertes de la Petite-grave en vinaigrette aux fines herbes

Rosé Prestige

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Potimarron rôti au four au thym et romarin, quelques cèpes poêlés et marrons glacés.
Mousseline de céleri rave et noisettes de Piémont

Paganum

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

Fregola Sarda au safran et émulsion au Chardonnay
fenouil confit et croquant, tomates séchées et olives noires

Cuvée Jules

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi
dans l'Oberland bernois (4/5 morceaux)

Marquis de Coudrée

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

et/ou

Douceur aux marrons et amandes, comme un 'Paris Brest'
Accompagnée de sa glace

Le Nectar

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu 3 plats (la première entrée, plat et fromage ou dessert)	58.-
Menu 3 plats (la deuxième entrée, plat et fromage ou dessert)	64.-
Menu <u>dégustation</u> 4 plats (les 2 entrées, plat et fromage ou dessert)	68.-
Accord mets et vins (3/4 verres)	25.50 / 34.-
Chariot de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

Pour commencer

Sashimi de saumon d'Écosse 'Label Rouge' légèrement fumé à chaud au sésame
Servi dans un bouillon 'Dashi', concombre croquant, grapefruit et noix de macadamia

23.-

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C et filet de féra du lac Léman légèrement fumé
Lentilles vertes de la Petite-grave en vinaigrette, fines herbes et pickles d'oignons rouges

21.-

Terrine de sanglier de Genève, aux épices, baies de genièvre, noix et pruneaux
Plusieurs textures de betterave rouge et pain de campagne toasté

21.-

Fines tranches de cerf marinées à l'huile d'olive et échalotes au vinaigre balsamique
Onctuosité et croquant de topinambours, cornes d'abondance sautées et doucette

25.-

Filet de perdreau cuit doucement au beurre noisette, servi avec son consommé
Cannelloni aux cèpes et étuvée d'épinards

26.-

Vous êtes unique, votre santé aussi.

Certains plats peuvent contenir des allergènes. Parlez-en avec notre équipe !

Nous serons heureux, dans la mesure du possible, d'adapter vos assiettes afin que vous profitiez d'un moment gourmand en toute sérénité.

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 au poivre de Timut, fenouil, confit et croquant
Fregola Sarda au safran, émulsion au Chardonnay et moules bouchot

42.-

Queues de langoustines rôties à la plancha, jus de crustacés aux zestes d'agrumes
Racines de persil glacées, noisettes du Piémont et feuilles de cresson
Mousseline de pommes de terre

54.-

Râble de lièvre rôti au four en sauce poivrade et lentins de chêne sautés
Purée de marrons, chou rouge confit au cassis, pommes et airelles

44.-

Joues de cerf braisées douze heures au vin rouge et aux épices, comme un civet
spaetzles sautés, potimarron rôti au four, pommes, airelles et lentins de chêne sautés

42.-

Filet de perdreaux cuit au beurre noisette, sauce Champagne et foie gras poêlé
Étuvée de chou frisé, mousseline de céleri rave et chanterelles d'automne sautés

45.-

La selle de chevreuil rôtie au four, sauce Grand Veneur au poivre noir et chocolat
Potimarron rôti, cèpes poêlés et marrons glacés. Mousseline de céleri rave
Poire pochée au vin rouge, façon vin chaud avec airelles et spaetzles sautés

(Préparée à partir de 2 personnes, en un seul service) par personne 56.-

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)

Sanglier
Féra
Bar
Moules

Genève
Lac Léman
Méditerrané
Mont Saint-Michel

Gibier
Saumon
Langoustine

Suisse ou selon arrivage
Écosse
Atlantique

Les plaisirs

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi. dans l'Oberland bernois

Petit (2/3 morceaux) / Normal (4/5 morceaux) / Grand (6/7 morceaux) 14.- / 17.- / 21.-

Douceur aux marrons et amandes, comme un 'Paris Brest'

Accompagnée de sa glace

16.-

Nougat glacé aux amandes caramélisées et meringue à l'italienne

Agrumes et poire pochée à la vanille et fèves de Tonka

16.-

Création autour du chocolat Quillabamba et thé vert 'Matcha'

Accompagnée d'une glace chocolat et croustillant aux grué de cacao

(Provenance de chocolat : Quillabamba 70% de Pérou - manufacture Orfève à Satigny)

16.-

Dégustation de trois petits pots de crème brûlée

14.-

Café gourmand 'Les Curiades' (servi avec trois mini desserts)

16.-

Thé ou infusion gourmand 'Les Curiades' (servi avec trois mini desserts)

17.-

Café glacé

14.-

Irish Coffee / les arrosées

16.- / 18.-