

## 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 poivrée et lentilles de chêne sautées  
Onctuosité de marrons, étuvée de 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  
Bernese Oberland (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 dégustation 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert) 98.-

Accord mets et vins (4 verres) 32.-

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  
Jus 'Dashi', concombre croquant, pomelo, sésame 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  
Bernese Oberland (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 <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert) | 88.- |
| Accord mets et vins (4 verres)  | 32.- |
| 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  
Bernese Oberland (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 (3/4verres)   | 24.- / 32.- |
| Chariot de fromages en plus du dessert (supplément)                         | 15.-        |

## Pour commencer

---

Sashimi de saumon d'Écosse 'Label Rouge' légèrement fumé à chaud  
Jus 'Dashi', concombre croquant, pomelo, sésame et noix de macadamia

24.-

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

24.-

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<br>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<br>Racines de persil glacées, noisettes du Piémont et feuilles de cresson<br>Mousseline de pommes de terre   | 54.-   |
| Râble de lièvre rôti au four en sauce poivrade et lentins de chêne sautés<br>Onctuosité de marrons, étuvée de chou rouge confit au cassis, pommes et airelles  | 44.-   |
| Joues de cerf confites douze heures au vin rouge et aux épices, comme un civet<br>spaetzles sautés, potimarron rôti au four, pommes, airelles et lentins de chêne sautés   | 42.-   |
| Filet de perdreaux cuit doucement au beurre noisette, sauce Champagne et foie gras poêlé<br>Étuvée de chou frisé, mousseline de céleri rave et chanterelles d'automne  | 45.-   |
| La selle de chevreuil rôtie au four, sauce Grand Veneur au quatre-épices et chocolat<br>Potimarron rôti, cèpes poêlés et marrons glacés. Mousseline de céleri rave<br>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 | Genève            | Gibier      | Suisse ou Europe |
| Féra     | Lac Léman         | Saumon      | Écosse           |
| Bar      | Méditerrané       | Langoustine | Atlantique       |
| Moules   | Mont Saint-Michel |             |                  |

# 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.-

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 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.-