

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 de la table afin d'assurer un service harmonieux.

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

Carpaccio de Gamberro Rosso de Sicile, l'huile d'olive, piment d'Espelette et combava  
Kohlrabi croquant, yuzu, avocat et noix de cajou grillée

*Nature Blanc  
Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex*

Dos de cabillaud rôti sur la peau, écume au beurre noisette et amandes grillées  
Chou-fleur croquant, câpres pommes et persil frit

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

Déclinaison de porc ; contre-filet, Monsieur Meyer (Jussy) en basse température,  
cromesquis de longeole IGP et joue confite 12 heures au vin blanc et thym  
Salsifis glacés et onctuosité de potimarron

*Angel  
Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer à Satigny*

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

Ananas mariné aux graines de café et mousse au mascarpone, servi comme un ravioli  
Sorbet à la mangue et sabayon aux fruits de la passion et amaretti

*le Nectar  
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 »

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 (Curiades, Retour du Potager ou Truffe), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C

textures de betterave rouge et lentilles vertes de la Petite-Grave en vinaigrette

*Rosé Prestige*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Velouté d'endives et crème acidulée

Feuilles de cresson, huile de cresson et feuilleté aux noix

*Cuvée Eugénie*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Céleri-rave façon risotto, lentins de chênes sautés et livèche frit

Émulsion au Parmesan

(Option : préparation à la truffe noire Melanosporum sur demande)

*Angel*

*Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer à Satigny*

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 des saveurs d'hiver

Glace et croustillant au pain d'épice

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

*l'Essentiel*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Menu 3 plats (la première entrée, plat et fromage ou dessert) 58.-

Menu dégustation 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.-

Préparation à la truffe noire (supplément) 9.- / 15.-

# Menu « Truffe noire » *Tuber Melanosporum*

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 (Curiades, Retour du Potager ou Truffe), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Fines tranches de noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive et poivre de Madagascar  
Ricotta de Genève, feuilles de cresson et truffe noire  
Chips de Vitelotte et échalotes au vinaigre balsamique

*Cuvée Eugénie*  
*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C à la truffe noire  
Céleri-rave façon risotto, lentins de chênes sautés et livèche frit

*Sauvignon*  
*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Filet de bœuf rôti au four et hachis Parmentier au paleron braisé à la truffe noire  
Cardon épineux de Genève, épinards étuvés, jus réduit aux échalotes et Gamaret

*Noir Désir*  
*Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon à Soral*

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

Mille-feuille à la crème de marrons et marrons confits  
Coulis au chocolat et glace à la truffe noire et truffe rappée

*l'Essentiel*  
*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	130.-
Accord mets et vins (4 verres)	34.-
Chariot de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

## Pour commencer

---

Fines tranches de noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive et poivre de Madagascar  
Ricotta de Genève, cresson, chips de Vitelotte et échalotes au vinaigre balsamique

26.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 35.-

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C et féra de lac Léman légèrement fumée  
textures de betterave rouge et lentilles vertes de la Petite-Grave en vinaigrette

21.-

Carpaccio de Gamberro Rosso de Sicile, l'huile d'olive, piment d'Espelette et combava  
Kohlrabi croquant, yuzu, avocat et noix de cajou grillée

28.-

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C à la truffe noire  
Céleri-rave façon risotto, lentins de chênes sautés et livèche frit

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 29.-

Velouté d'endives, crème acidulée et chiffonnade de viande séchée de Chermignon  
Feuilles de cresson, huile de cresson et feuilleté aux noix

19.-

Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux quatre épices et spéculoos  
Textures de topinambours et vinaigrette à l'orange. Pain brioché

28.-

### 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	Genève ou Suisse	Bœuf	Suisse ou selon arrivage
Féra	Lac Léman	Foie gras	France (Les Landes)
Noix de St-Jacques	France (Dieppe)	Cabillaud	Norvège
Langoustine	Atlantique	Gambero Rosso	Sicile

## Pour continuer

Noix de Saint-Jacques de Dieppe saisies à la plancha au poivre de Madagascar  
Céleri-rave façon risotto, écume au Parmesan, livèche et pomme verte

46.-

(Préparation à la truffe noire ‘Melanosporum’) 61.-

Dos de cabillaud rôti sur la peau, écume au beurre noisette et amandes grillées  
Chou-fleur croquant, câpres pommes et persil frit. Mousseline de pommes de terre

41.-

Queues de langoustines rôties et poireaux étuvés au gingembre  
Émulsion au curry vert, galanga, citronnelle et lait de coco, riz Venere

54.-

Déclinaison de porc ; contre-filet, Monsieur Meyer (Jussy) en basse température,  
cromesquis de longeole IGP et joue confite 12 heures au vin blanc et thym  
Salsifis glacés et onctuosité de potimarron

39.-

Filet de bœuf rôti au four et hachis Parmentier au paleron braisé  
Cardon épineux de Genève, épinards étuvés, jus réduit aux échalotes et Gamaret

45.-

(Préparation à la truffe noire ‘Melanosporum’) 60.-

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 !

## 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.-
Mille-feuille à la crème de marrons, marrons confits et glace marron Coulis au chocolat	16.-
Ananas mariné aux graines de café et mousse au mascarpone, servi comme un ravioli Sorbet à la mangue et sabayon aux fruits de la passion et amaretti	16.-
Création autour du chocolat Quillabamba et des saveurs d'hiver Glace et croustillant au pain d'épice (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.-