

C'est avec plaisir que je vous invite
à découvrir ma carte des mets.

*Bonne lecture et bon appétit
Le chef, Pascal Cloetens et toute l'équipe en cuisine*

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

Tataki de thon 'Albacore' au soja, jus de Yuzu, citronnelle et piment
chou-rave juste croquant, avocat, noix de macadamia et feuilles de shiso rouge

Le Griset Blanc

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

Dos de skrei doré sur la peau crumble d'olives torréfiées et salami Ventricina
Cima di rapa juste tombée à l'huile d'olive, émulsion au chardonnay, safran et coques

La Cuvée du Beau Père

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Filet de canette 'Barberie', cuit doucement au four aux quatre-épices
Condiment au romarin, amandes rôties et cranberries
Polenta onctueuse au vieux Gruyère AOP et betterave rouge cuite entière au gros sel

Touriga Nacional

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

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

Parfait glacé aux agrumes, suprêmes d'orange, croustillant et zestes confits
Mousse légère parfumée à la fève Tonka

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 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

Chou-fleur en textures : aigre-doux au curcuma, rôti au Vadouvan et purée onctueuse

Sauvignon

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Tarte fine au poireaux fondants et ricotta de Genève

Pousses de moutarde et pickles d'oignons rouges

Rosé Prestige

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Risotto crémeux et émulsion au Parmesan

Fenouil confit et croquant, olives torréfiées et tomates séchées

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

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 Orfèvre 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.-

Pour commencer

Tataki de thon 'Albacore' au soja, jus de Yuzu, citronnelle et piment
chou-rave juste croquant, avocat, noix de macadamia et feuilles de shiso rouge

23.-

Rémoulade de crabe aux fines herbes, zestes de citron jaune et curry Madras
Chou-fleur en textures : aigre-doux au curcuma, rôti au Vadouvan et purée onctueuse

25.-

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.-

Tarte fine au poireaux fondants et longeole genevoise IGP cuite trois heures
Sauce Dijonnaise, pousses de moutarde et pickles d'oignons rouges

21.-

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63 °C et chiffonnade de viande séchée du Valais
Champignons de Paris, oignons grelots, croûtons et sauce au Gamaret, façon Meurette

19.-

Provenance de nos produits

Selon les disponibilités nos légumes sont issus de l'agriculture genevoise
Pain au levain naturel, cuit en Suisse au four à bois (farine IP-Suisse)

Porc
Canette
Skrei
Langoustine

Genève ou Suisse
France
Norvège
Atlantique

Bœuf
Noix de St-Jacques
Thon

Genève ou Suisse
France (Dieppe)
Philippines

Pour continuer

Dos de skrei doré sur la peau crumble d'olives torréfiées et salami Ventricina
Cima di rapa juste tombée à l'huile d'olive, émulsion au chardonnay, safran et coques

42.-

Queue de langoustines à la plancha au poivre de Timut et émulsion aux crustacés
Risotto crémeux au Parmesan, fenouil confit et croquant

54.-

Jarret de porc braisé 12 heures à basse température et laqué au soja, épices et miel
Purée de racines de persil, carottes glacées, noix de cajou et coriandre

39.-

Filet de canette 'Barberie', cuit doucement au four aux quatre-épices
Condiment au romarin, amandes rôties et cranberries
Polenta onctueuse au vieux Gruyère AOP et betterave rouge cuite entière au gros sel

42.-

Filet de bœuf rôti au four, queue de bœuf façon nem et jus de cuisson réduit
Aubergine au thym, romarin et tomates séchées, mousseline de pommes de terre

48.-

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.-

Tiramisu au spéculoos

parfumé au café et à l'amaretto

11.-

Parfait glacé aux agrumes, suprêmes d'orange, croustillant et zestes confits

Mousse légère parfumée à la fève Tonka

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.-