

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 Gris et 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'Esizé, 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 <u>dégustation</u> 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 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 <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

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	Genève ou Suisse	Bœuf	Genève ou Suisse
Canette	France	Noix de St-Jacques	France (Dieppe)
Skrei	Norvège	Thon	Philippines
Langoustine	Atlantique		

## 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.-