

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 du restaurant 'les Curiades'

Pour commencer

Carpaccio de Gambero Rosso de Sicile, huile d'olive, piment d'Espelette et combava Kohlrabi croquant, yuzu, avocat et noix de macadamia	28.-
Asperges blanches, œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C , sauce maltaise Saumon d'Écosse 'Label Rouge' façon gravlax à la betterave rouge et badiane	22.-
Soupe froide et onctueuse de petits pois, fèves, avocat et livèche Filet de féra du lac Léman légèrement fumé	23.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, tomates séchées et olives noires Mousse légère d'asperges et saladine d'asperges crues aux pickles d'oignons rouges Pain de campagne grillé au pesto d'ail des ours	24.-
Cannelloni d'asperges vertes au chèvre frais de Cartigny Lomo Ibérico de Bellota "Pata Negra", tranché finement Écume de basilic et échalotes confites au vinaigre balsamique	25.-

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
Agneau
Maigre

Genève ou Suisse
Irlande
Corsica

Bœuf
Chorizo/Lomo

Genève ou Suisse
Espagne

Pour continuer

Filet de maigre sauvage rôti sur la peau, en sauce piperade au paprika fumé Artichauts rôtis aux cébettes, salami Venticina et tapenade aux olives noires	42.-
Queue de langouste rôtie à la plancha, étuvée de poireaux au gingembre Émulsion au lait de coco, curry rouge, galanga et citronnelle, riz Venere	56.-
Filet de bœuf rôti au four, queue de bœuf façon nem et sauce au vin rouge Asperges blanches à l'ail des ours, morilles et mousseline de pommes de terre	52.-
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.-
Agneau d'Irlande en 2 préparations Le quasi rôti au four, asperges vertes et jus réduit à la moutarde L'épaule confite 12 heures au thym et romarin, polenta au parmesan	44.-

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.-	
Entremet au spéculoos et chocolat Quillabamba 70% du Pérou (Manufacture Orfève à Satigny)	12.-
Tartelette au citron vert, jus de yuzu, fraises Mara des Bois et meringues Glace au thé vert matcha	16.-
Feuilleté à la rhubarbe et crème diplomate aux amandes Glace à l'amaretto	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.-

Menu « Curiades »

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

Carpaccio de Gambero Rosso de Sicile, huile d'olive, piment d'Espelette et combava
Kohlrabi croquant, yuzu, avocat et noix de macadamia

Hermine Blanche
Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Filet de maigre sauvage rôti sur la peau, en sauce piperade au paprika fumé
Artichauts rôtis aux cébettes, salami Venticina et tapenade aux olives noires

Châtelaine Blanche
Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer à Satigny

Agneau d'Irlande en deux préparations
Le quasi rôti au four, asperges vertes et jus réduit à la moutarde
L'épaule confite 12 heures au thym et romarin, polenta au parmesan

La Cuvée des Lions
Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Chariot ou sélection 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

Entremet au spéculoos et chocolat Quillabamba 70% du 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)	34.-
Chariot ou sélection 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 fluide et 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.

Cannelloni d'asperges vertes au chèvre frais de Cartigny
Écume de basilic et échalotes confites au vinaigre balsamique

*Rosé Prestige
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Soupe froide et onctueuse de petits pois, fèves, avocat et livèche
Feuilleté aux graines de chia

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

Polenta onctueuse au Paremsan et sauce piperade au paprika fumé
Artichauts rôtis, cébettes et tapenade aux olives noires

*La Cuvée des Lions
Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex*

Chariot ou sélection 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

Tartelette au citron vert, jus de yuzu, fraises Mara des Bois et meringues
Glace au thé vert matcha

*le Nectar
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 (3/4verres)	25.50 / 34.-
Chariot ou sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-