

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

Bonne lecture et bon appétit

Le chef, Pascal Cloetens et toute l'équipe du restaurant 'les Curiades'

Pour commencer

Tataki de maigre sauvage de Corse, soja, vinaigre de riz, saké et zestes de combava
Concombre sunomono, feuilles de shiso, radis daikon et sésame à l'umeboshi

25.-

Rémoulade de crabe aux fines herbes et tomates 'Rose de Berne'
Mousse d'avocat, Tahoon Cress et chips de pommes de terre 'Vitelotte'

26.-

Œuf fermier parfait, cuit à 63 °C pendant 90 minutes et crème acidulée
Avocat écrasé, lentins de chêne rôtis et féra du lac Léman légèrement fumé

23.-

Gaspacho de tomates d'ici au basilic
Ricotta de 'La Casa Mozzarella' à Plan-les-Ouates et pinsa à l'huile d'olive

18.-

Vitello tonnato à ma façon, fines tranches de veau juste saisies et onctuosité de thon
Sucrine, pickles d'oignons rouge, tomates séchées et câpres pomme

24.-

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, Boeuf et Veau	Genève ou Suisse	Poulet	Satigny
Porc Ibérique	Espagne	Féra	Lac Léman
Bar	Méditerranée	Poulpe	Atlantique
Crabe et Langouste	Pacifique	Maigre	Corse

Pour continuer

Tentacules de poulpe rôtis, sauce piperade au paprika fumé et olives torréfiées
Polenta onctueuse, artichauts et chiffonnade jambon ibérique 'Pata Negra' de cebo

42.-

Queue de langouste à la plancha, poivre de Madagascar et émulsion de crustacés
Risotto au parmesan, fenouil confit et fenouil croquant

56.-

Filet de bar cuit à l'unilatérale, moules de bouchot du Mont-Saint-Michel et livèche
Jus façon bouillabaisse, aïoli, céleri, olives noires et pommes de terre safranées

44.-

Le poulet GRTA de Monsieur Grolimund à Satigny, servi en deux préparations, jus corsé
Le suprême cuit à basse température et la cuisse confite au pesto
Courgettes rôties, tomates cerises confites et mousseline de pommes de terre

39.-

Filet de bœuf rôti au four et son croustillant d'effiloché de paleron, jus réduit
Mousseline de pommes de terre, girolles d'été et haricots verts aux oignons confits

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 ou sélection 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.-

Le chocolat Quillabamba 70 % dans tous ses états et insert à la fève Tonka
Glace au chocolat et croustillant aux grué de cacao

(Provenance de chocolat - manufacture Orfève à Satigny)

16.-

Pêches blanches pochées en nage de thé noir, cynorhodon et agrumes
Sorbet pêche, granité et boudoir à la pistache

16.-

Pavlova aux framboises, crème diplomate à la vanille et amandes caramélisées
Sorbet framboise et éclats de meringue

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.

Rémoulade de crabe aux fines herbes et tomates 'Rose de Berne'

Mousse d'avocat, Tahoon Cress et chips de pommes de terre 'Vitelotte'

Nature Blanc

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex

Filet de bar cuit à l'unilatérale, moules de bouchot du Mont-Saint-Michel et livèche

Jus façon bouillabaisse, aïoli, céleri, olives noires et pommes de terre safranées

Viognier

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Filet de bœuf rôti au four et son croustillant d'effiloché de paleron, jus réduit

Mousseline de pommes de terre, girolles d'été et haricots verts aux oignons confits

Merlot, barrique

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

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

Pêches blanches pochées en nage de thé noir, cynorhodon et agrumes

Sorbet pêche, granité et boudoir à la pistache

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.-

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.

Œuf fermier parfait, cuit à 63 °C pendant 90 minutes et crème acidulée
Onctuosité d'avocat, lentins de chêne rôtis et salade aux fines herbes

Sauvignon

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Gaspacho de tomates d'ici au basilic
Ricotta de 'La Casa Mozzarella' à Plan-les-Ouates et pinsa à l'huile d'olive

Rosé 'Prestige'

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Risotto onctueux et émulsion au parmesan
Fenouil confit et fenouil croquant

Cuvée Jules

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

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

Le chocolat Quillabamba 70 % dans tous ses états et insert à la fève Tonka
Glace au chocolat et croustillant aux grué de cacao

(Provenance de chocolat - 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.-

Sélection de fromages en plus du dessert (supplément)

15.-
