

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'

Menu « Chasse » Tout gibier

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 (Chasse, Curiades, ou Végétarien), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Pressé de lièvre effiloché à l'ancienne et foie gras de canard aux épices

Chou rouge croquant au cassis et vinaigre de vin rouge, pomme verte, doucette et noix

La Cuvée du Beau-Père

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Velouté de racines de persil et filet de perdreau cuit doucement au beurre noisette

Cornes d'abondance, persil frit et écume de noisette

Viognier

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Contre-filet de cerf rôti au four, sauce Grand Veneur au poivre noir et chocolat 'Orfèvre'

Purée de potimarron confit au four, lentins de chênes sautés et marrons glacés

Poire pochée au vin rouge façon vin chaud et airelles

Noir Désir

Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon à Soral

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

Parfait glacé à la mandarine et mousse légère à la fève tonka

Croustillant au spéculoos

le Nectar

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)

98.-

Accord mets et vins (4 verres)

34.-

Sélection de fromages en plus du dessert (supplément)

15.-

Menu « Curiades » Tout poisson

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 (Chasse, Curiades, ou Végétarien), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Ceviche de dorade royale au citron vert, pamplemousse et piment doux
Onctuosité de patate douce, shiso pourpre et noix de macadamia

Chardonnay

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Dos de cabillaud rôti sur la peau, émulsion de Chardonnay
Couteaux de la mer et, câpres frites et olives torréfiées
Étuvée d'épinards, purée de potimarron confit au four et graines croustillante

Sauvignon

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

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

Numéro 3

Mermoud Vignerons 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

Poire pochée au safran et à la vanille, textures de chocolat L'Esterre 70 % de Grenade
Croustillant à l'orge malté, Ovomaltine et grué de cacao

(Provenance de chocolat - manufacture Orfève à Satigny)

l'Essentiel

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 » Végétarien

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 (Chasse, Curiades, ou Végétarien), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Œuf parfait, 90 min à 63 °C et lentins de chêne rôtis

Échalotes confites au vin rouge, jus façon meurette et tuile de seigle

Cuvée Eugénie

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Velouté de racines de persil

Cornes d'abondance, persil frit et écume de noisette

Viognier

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Risotto onctueux et émulsion au Chardonnay et safran

Fenouil confit et fenouil croquant à l'aneth

Numéro 3

Mermoud Vignerons 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

Baba au rhum à ma façon

Ananas rôti, gel de citron vert, coco crémeux et croustillant

Diplomatico, Reserva Exclusiva

Origine de Venezuela

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.-

Pour commencer

Ceviche de dorade royale au citron vert, pamplemousse et piment doux
Onctuosité de patate douce, shiso pourpre et noix de macadamia

24.-

Œuf parfait, 90 min à 63 °C, féra du lac Léman fumée et lentins de chêne rôtis
Échalotes confites au vin rouge, jus façon meurette et tuile de seigle

21.-

Tataki de cerf au soja, saké, vinaigre de riz et sésame
Betterave rouge en plusieurs textures et cacahuètes grillées

26.-

Pressé de lièvre effiloché à l'ancienne et foie gras de canard aux épices
Chou rouge croquant au cassis et vinaigre de vin rouge, pomme verte, doucette et noix

28.-

Velouté de racines de persil et filet de perdreau cuit doucement au beurre noisette
Cornes d'abondance, persil frit et écume de noisette

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)

Gibier	Suisse ou Europe	Gibier à Plumes	Écosse
Bœuf, Veau et Porc	Genève ou Suisse	Dorade	Méditerranée
Cabillaud	Norvège	Langouste	Pacifique

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 continuer

Dos de cabillaud rôti sur la peau, émulsion de Chardonnay
couteaux de la mer et, câpres frites et olives torréfiées
Étuvée d'épinards, purée de potimarron confit au four et graines croustillante

42.-

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

56.-

Joues de sanglier braisées à la bière « Père Jacob », pain d'épices et baies de genièvre
Étuvée de chou frisé, mousseline de pommes de terre, pommes et airelles

42.-

Selle de chevreuil rôtie au four, sauce Grand Veneur au poivre noir et chocolat 'Orfèvre'
Purée de potimarron confit au four, cèpes poêlés et marrons
Petite poire pochée au vin rouge façon vin chaud, airelles et spaetzles sautés

(Préparée à partir de 2 personnes, en un seul service) par personne 58.-

Râble de lièvre rôti au four, sauce poivrade et lentins de chêne sautés
Onctuosité de marrons, chou rouge confit au cassis et vianire de vin rouge
Pommes et airelles

45.-

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.-

Poire pochée au safran et à la vanille, textures de chocolat L'Esterre 70 % de Grenade
Croustillant à l'orge malté, Ovomaltine et grué de cacao

(Provenance de chocolat - manufacture Orfève à Satigny)

16.-

Parfait glacé à la mandarine et mousse légère à la fève tonka
Croustillant au spéculoos

15.-

Baba au rhum à ma façon
Ananas rôti, gel de citron vert, coco crémeux et croustillant

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.-