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 « Truffe » *Tuber Melanosporum*

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

Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la truffe noire et poivre de Madagascar
Poireaux fondants, échalotes confites au vinaigre balsamique et écume de parmesan

C'est pas moi, c'est Louis
Sophie Dugerdil, Domaine Dugerdil à Dardagny

Velouté de topinambours, à la truffe noire et foie gras de canard poêlé
Ricotta de Casa Mozzarella, Pleurotes sautées et noisettes du Piémont rôties

Pinot Gris
Clos des Pins, Marc Ramu à Dardagny

Filet de bœuf cuit doucement au four et jus réduit à la truffe noir
Gratin de cardon épineux AOP de Genève, épinards et mousseline de pomme de terre

Pierres Noires
Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

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 fameux Mont-Blanc à la truffe noire
Meringue croustillante, glace à la truffe et crème diplomate aux marrons

l'Essentiel
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	130.-
Accord mets et vins (4 verres)	34.-
Sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

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

Sashimi de saumon d'Écosse Label Rouge, délicatement fumé au sésame prune
Bouillon dashi, concombre croquant, pamplemousse et noix de macadamia

Chardonnay
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion au beurre noisette et citron jaune
Chou-fleur rôti au vadouvan, câpres à queue et olives noires

Cuvée Eugénie
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Filet de canette rôti aux quatre épices, condiment cranberries et noix de cajou
Céleri-rave en purée onctueuse et carottes pourpres en deux textures

Gamaret
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

Comme un Bounty… entremets gourmand
Noix de coco et chocolat noir L'Esterre 70 % de Grenade
(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 (Curiades, Truffe 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
Lentilles vertes en vinaigrette, déclinaison de betteraves et doucette

Sauvignon
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Velouté de topinambours, ricotta de Casa Mozzarella à Plan-les-Ouates
Pleurotes sautées, noisettes du Piémont rôties et pickles d'oignons rouge

Pinot Gris
Clos des Pins, Marc Ramu à Dardagny

Risotto onctueux et émulsion au Chardonnay et safran
Fenouil confit et fenouil croquant à l'aneth

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

Baba au rhum
Orange, crème montée à la vanille et fève tonka, amandes caramélisées

Rhum - 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 (3/4verres)	25.50 / 34.-
Sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

Pour commencer

Velouté de topinambours, ricotta de Casa Mozzarella de Plan-les-Ouates
Pleurotes sautées, noisettes du Piémont rôties et pickles d'oignons rouge

19.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum' et foie gras poêlé) 36.-

Sashimi de saumon d'Écosse Label Rouge, délicatement fumé au sésame prune
Bouillon dashi, concombre croquant, pamplemousse et noix de macadamia

24.-

Carpaccio de noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive et au poivre de Madagascar
Poireaux fondants, échalotes confites au vinaigre balsamique et écume de parmesan

26.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 35.-

Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux quatre épices
Poire pochée au vin rouge façon vin chaud, pain brioché toasté

28.-

Longeole genevoise IGP, cuite trois heures à feu doux
Lentilles vertes en vinaigrette, déclinaison de betteraves et doucette

21.-

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)

Bœuf, Veau et Porc	Genève ou Suisse	Foie gras	France
Canette	France	Bar	Méditerranée
Saumon	Écosse	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

Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion au beurre noisette et citron jaune
Chou-fleur rôti au vadouvan, câpres à queue et olives noires

42.-

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

56.-

Joues de porc fondantes, laquées au soja, miel et épices
Onctuosité de panais, carottes glacées, coriandre fraîche et cacahuètes rôties

39.-

Filet de canette rôti aux quatre épices, condiment cranberries et noix de cajou
Céleri-rave en purée onctueuse et carottes pourpres en deux textures

42.-

Filet de bœuf cuit doucement au four et jus corsé
Gratin de cardon épineux AOP de Genève, épinards et mousseline de pomme de terre

52.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 67.-

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.-

Comme un Bounty… entremets gourmand
Noix de coco et chocolat noir L'Esterre 70 % de Grenade
(Provenance de chocolat - manufacture Orfève à Satigny)

16.-

Le fameux Mont-Blanc
Coulis au chocolat, meringue croustillante, glace et crème diplomate aux marrons

16.-

Baba au rhum
Orange, crème montée à la vanille et fève tonka, amandes caramélisées

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.-