

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

Bonne lecture !
Le chef, Pascal Cloetens



Menu « Terroir »

Asperges vertes en vinaigrette aux fines herbes, tomates séchées et câpres pommes
Chèvre frais de Cartigny et filet de féra du lac Léman légèrement fumé

Cuvée Eugénie

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Pièce de porc de Jussy cuite doucement au four
jus corsé à la moutarde et olives noires
Artichauts à l'origan et gnocchis rôtis

Gamaret

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

ou/et

Mille-feuille à la rhubarbe et crème Chiboust à l'amande
Accompagné de son sorbet

le Nectar

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Menu 3 plats (entrée, plat et fromage ou dessert)	56.-
Accord mets et vins (3 verres)	24.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-



Menu « Retour du Potager »

Asperges vertes en vinaigrette aux fines herbes,
Œuf fermier poché et chèvre frais de Cartigny

Soupe froide de petits pois, avocat et menthe
Pain fougasse et tapenade d'olives noires

Artichauts à l'origan, tomates séchées et gnocchis
Jeunes pousses de poirées et amandes grillées

Mille feuille à la rhubarbe
et crème Chiboust à l'amande
Accompagné de son sorbet

Menu 3 plats (première entrée, plat et fromage ou dessert)

52.-

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

65.-

Menu « Curiades »

Notre menu 'dégustation' est servi pour l'ensemble des convives de la table

'Tataki' de bœuf juste saisi et mariné au soja, vinaigre de riz et sésame noir
Saladine d'enokis, col-rave, shiso rouge, éclats de noix de cajou et coriandre

Rosé Prestige
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Soupe froide de petits pois, avocat et menthe
Émietté de crabe au jus de Yuzu et huile d'olive

Paganum
« Domaine des Charmes » Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy

Filet de maigre sauvage cuit à l'unilatérale au poivre de Timut
Asperges vertes, olives torréfiées et chorizo de porc ibérique
Émulsion au safran et mousseline de pomme de terre à l'Ail des Ours

La Mondeuse
Mermoud Vignerons à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 64% de la république dominicaine
Fraises Gariguettes, crème légère à l'eau de rose et sorbet litchi

L'Essentiel
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Menu 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	82.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

Pour les petits gastronomes (< 12 ans)

Sachez que les menus (ainsi que la plupart de nos plats) peuvent être servi en petite portion.

Pour commencer

Carpaccio de cabillaud mariné au poivre de Madagascar et huile d'olive
Tapenade d'olives noires, saladiné d'asperges crues et pousses de poirées

24.-

Asperges vertes en vinaigrette aux fines herbes, tomates séchées et câpres pommes
Chèvre frais de Cartigny et filet de féra du lac Léman légèrement fumé

23.-
(grande assiette) 34.-

Soupe froide de petits pois, avocat et menthe
Émietté de crabe au jus de Yuzu et huile d'olive

21.-

Asperges blanches et morilles sautées à l'Ail des Ours
Œuf fermier poché, fines tranches de jambon cru et sauce mousseline

26.-
(grande assiette) 42.-

'Tataki' de bœuf juste saisi et mariné au soja, vinaigre de riz et sésame noir
Saladiné d'enokis, col-rave, shiso rouge, éclats de noix de cajou et coriandre

25.-

N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelle allergies ou intolérances alimentaire.
Dans la mesure de possible nous adaptons le repas à vos besoins !

Selon les disponibilités nos produits sont issus de l'agriculture Genevoise

Pain au levain de la boulangerie de Lully (Farine GRTA 'Cercles des agriculteurs')

Pour continuer

Filet de maigre sauvage cuit à l'unilatérale au poivre de Timut Asperges vertes, olives torréfiées et chorizo de porc ibérique Émulsion au safran et mousseline de pomme de terre à l'Ail des Ours	42.-
Queues de cigale de mer rôties à la plancha, émulsion au curry vert et lait de coco Étuvée de poireaux au gingembre et onctuosité de patate douce	52.-
Souris d'agneau braisée 12 heures au Raz el Hanout comme un Tajine Abricots secs, amandes grillées et courgettes Semoule de blé	41.-
Pièce de porc de Jussy cuite doucement au four jus corsé à la moutarde et olives noires Artichauts à l'origan et gnocchis rôtis	39.-
Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé	(160 gr) 37.- (220 gr) 42.-

Menu « Retour du Marché »

Chaque samedi à midi (Sur réservation uniquement !)

Menu composé selon les arrivages et l'inspiration du chef

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert) 48.-

Provenance des nos viandes, poissons et crustacés

Bœuf/Veau/Porc
Agneau
Filet de féra

Suisse
Suisse/Irlande
Suisse (lac Léman)

Maigre
Cigale de mer/Crabe
Cabillaud

Méditerranée
Pacifique
Norvège

Les plaisirs

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland

Petit (3 morceaux) / Normal (4/5 morceaux) / Grand (7/8 morceaux) 14.- / 17.- / 21.-

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 64% de la république dominicaine
Fraises Gariguettes, crème légère à l'eau de rose et sorbet litchi

15.-

Mille-feuille à la rhubarbe et crème Chiboust à l'amande
Accompagné de son sorbet

15.-

Baba au rhum parfumé à la fève tonka et agrumes
Crème montée à la vanille

14.-

Dégustation de trois petits pots de crèmes brûlées

14.-

Café gourmand 'Les Curiades'
(servi avec ses trois mini desserts maison)

15.-

Thé ou infusion gourmand 'Les Curiades'
(servi avec ses trois mini desserts maison)

16.-

Café glacé

12.-

Irish Coffee / Les arrosées

16.-