

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

Bonne dégustation !
Le chef, Pascal Cloetens

Menu « Terroir »

Terrine de canard sauvage aux quatre épices

Lentilles vertes de la Petite-Grave et déclinaison de betterave rouge

Cuvée Eugénie

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Paleron de bœuf cuit 12 heures au four au Gamaret et échalotes

Étuvée de chou frisé, carottes glacées et tempura d'oignons

Mousseline de pommes de terre

Gamaret

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi

Berner Oberland

Marquis de Coudrée

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

ou/et

Crumble aux pommes 'Reinette' et raisins secs

Glace parfumée à la cannelle

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 « Curiades »

Tout poisson

Le menu Curiades ou Chasse sont servis pour l'ensemble des convives de la table

Saumon d'Écosse 'Label Rouge' fumé à chaud au curry noir

Houmous au sésame, vinaigrette aux agrumes et pousses de moutarde

Sauvignon

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Noix de Saint-Jacques rôties sur la plancha et risotto de céleri rave

Écume de Parmesan, pommes vertes et noix de macadamia

Chardonnay

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Dos de cabillaud rôti sur la peau

Servi dans un bouillon 'Dashi' au pak-choi, shiitaké et laitue de mer

Cuvée Jules

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi

Berner Oberland

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Figues marinées au vinaigre de framboise, miel et huile d'olive

Accompagnées de son parfait glacé et crumble aux spéculoos

l'Essentiel

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

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

78.-

Accord mets et vins (4 verres)

32.-

Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)

15.-

Menu « Retour du Potager »

Vous êtes végétarien ? Demandez-nous le menu 'Retour du Potager'

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

52.-

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

65.-

Menu « Chasse »

Le gibier à l'honneur

Le menu Chasse ou Curiades sont servis pour l'ensemble des convives de la table

Fines tranches de cerf marinées à l'huile d'olive et topinambours croquants
Feuilles de cresson et échalotes confites au vinaigre balsamique

Hermine Blanche

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Ravioli aux cèpes et fines herbes servi en bouillon
Filet de perdreaux juste saisi et crumble aux noisettes

Paganum

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

Râble de lièvre cuit doucement au four en sauce poivrade aux airelles
Potimarrons, cornes d'abondance et onctuosité de marrons

Galotta du coin

« Domaine de la Mermière » Christophe et Yves Batardon à Soral

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernier Oberland

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Canelé parfumé à la fève tonka et au gin genevois
La mandarine sous plusieurs formes

Le Nectar

« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Menu 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	88.-
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

Saumon d'Écosse 'Label Rouge' fumé à chaud au curry noir
Houmous au sésame, vinaigrette aux agrumes et pousses de moutarde
22.-
(grande assiette) 33.-

Noix de Saint-Jacques rôties sur la plancha et risotto de céleri rave
Écume de Parmesan, pommes vertes et noix de macadamia
26.-
(grande assiette) 44.-

Fines tranches de cerf marinées à l'huile d'olive et topinambours croquants
Feuilles de cresson et échalotes confites au vinaigre balsamique
25.-

Ravioli aux cèpes et fines herbes servi en bouillon
Filet de perdreaux juste saisi et crumble aux noisettes
22.-

Terrine de canard sauvage aux quatre épices
Lentilles vertes de la Petite-Grave et déclinaison de betterave rouge
21.-

N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelle allergie 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')

Provenance des nos viandes, poissons et crustacés

Bœuf/Veau/Porc	Suisse
Gibier	Suisse / Allemagne / Autriche / France
Gibier (Plumes) / Saumon	Écosse
Cigale de mer	Pacifique
Noix de Saint-Jacques	Atlantique
Cabillaud	Norvège

Pour continuer

Dos de cabillaud rôti sur la peau

Servi dans un bouillon 'Dashi' au pak-choi, shiitaké et laitue de mer

41.-

Queues de cigale de mer à la plancha, émulsion au curry vert et coco

Étuvée de poireaux au gingembre et mousseline de patates douces

52.-

Râble de lièvre cuit au four en sauce poivrade aux pommes et airelles

Potimarrons, cornes d'abondance et onctuosité de marrons

44.-

Jarret de sanglier braisé à la bière ambrée, baies de genièvre et pain d'épices

Navets glacés, pommes aux airelles et mousseline de céleri rave

41.-

Paleron de bœuf cuit 12 heures au four au Gamaret et échalotes

Étuvée de chou frisé, carottes glacées et tempura d'oignons

Mousseline de pommes de terre

36.-

La selle de chevreuil rôtie au four, sauce 'Grand Veneur' au poivre noir

salsifis glacés, poêlée de cèpes et poire pochée au vin rouge et airelles

Servie avec ses deux mousselines, marron et céleri rave

(à partir de 2 personnes, 2 services)

(prix par personne) 56.-

Menu « Retour du Marché »

Chaque samedi à midi (Quantité limitée, sur réservation uniquement !)

Menu composé selon les arrivages et l'inspiration du chef

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert)

48.-

Les plaisirs

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland

Petit (3 morceaux) / Grand (5 morceaux) 14.- / 17.-

Figues marinées au vinaigre de framboise, miel et huile d'olive
Accompagnées de son parfait glacé et crumble aux spéculoos

15.-

Canelé parfumé à la fève tonka et au gin genevois
La mandarine sous plusieurs formes

15.-

Crumble aux pommes 'Reinette' et raisins secs
Glace parfumée à la cannelle

12.-

Dégustation de trois petits pots de crèmes brûlées

12.-

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

14.-

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

16.-

Café glacé

12.-

Irish Coffee / Les arrosées

16.-