

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

Bonne dégustation !
Le chef, Pascal Cloetens

Menu « Terroir »

Longeole genevoise IGP de la boucherie Graf à Bernex

Lentilles vertes de la Petite-Grave en vinaigrette et déclinaison de betterave

Baron Rouge

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

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

Tarte 'Tatin' aux pommes 'Reinettes' et miel

Glace au fromage blanc et mousse légère à la pomme

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 »

Nos deux menus dégustation sont servis pour l'ensemble des convives de la table

Terrine de foie gras de canard 'mi-cuit' au pain d'épices
Onctuosité de topinambours, shiso vert et vinaigrette à l'orange
Brioche grillée

Savagnin
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Filet de rouget cuit à l'unilatérale au poivre de Timut, émulsion aux coques
caviar d'aubergines, livèche et chorizo 'Bellota' ibérique

Sauvignon
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Quasi de veau cuit doucement au four
Gratin de cardon épineux de Genève au vieux Gruyère, textures de carottes

Cuvée Jules
« 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

Poire pochée au vin blanc, agrumes et cannelle
Chocolat Li-chu de Vietnam 64% sous plusieurs formes

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.-

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 « Truffe noire »

Melanosporum

Nos deux menus dégustation sont servis pour l'ensemble des convives de la table

Fines tranches de noix de Saint-Jacques à la truffe noire
Mousse de racines de persil, cresson et chips de pomme de terre 'Vitelotte'
Échalotes confites au vinaigre balsamique

n°102

Mermoud Vignerons à Lully

Sautée de pleurotes, ricotta de Genève et truffe noire
Œuf fermier frit et saladine de frisée fine

Savagnin

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Quasi de veau cuit doucement au four à la truffe noire
Gratin de cardons épineux de Genève au vieux Gruyère, textures de carottes
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

Gâteau aux amandes et poire pochée au vin blanc, agrumes et cannelle
Glace à la truffe noire et à la vanille

l'Essentiel

« *Domaine des Curiades* », Dupraz à Lully

Menu 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	132.-
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

Thon 'Albacore' juste saisi sur la plancha au Vadouvan
Tartare de mangue aux oignons rouges, coriandre et piment
Écume de lait de coco au citron vert

24.-

Velouté d'endives et anguille légèrement fumée
Crème acidulée, feuilleté au vieux Gruyère et écume de cerfeuil

19.-

Fines tranches de noix de Saint-Jacques marinées au poivre de Madagascar
Mousse de racines de persil, cresson et chips de pomme de terre 'Vitelotte'
Échalotes confites au vinaigre balsamique

26.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 37.-

Terrine de foie gras de canard 'mi-cuit' au pain d'épices
Onctuosité de topinambours, shiso vert et vinaigrette à l'orange
Brioche grillée

28.-

Tartare de bœuf à la ricotta de Genève et œuf fermier frit
Sauté de pleurotes, câpres pommes et saladine de frisée fine

25.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 36.-

Longeole genevoise IGP de la boucherie Graf à Bernex
Lentilles vertes de la Petite-Grave en vinaigrette et déclinaison de betterave

21.-

(grande assiette) 33.-

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 rouget cuit à l'unilatérale au poivre de Timut, émulsion aux coques
caviar d'aubergines, livèche et chorizo 'Bellota' ibérique

41.-

Queues de cigale de mer à la plancha au poivre de Madagascar
Risotto au Parmesan, étuvée d'épinards et émulsion de crustacés

52.-

Filet de rascasse rôti sur la peau et jus façon 'Bouillabaisse'
Pommes de terre safranée, fenouil confit et aïoli

39.-

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.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 51.-

Quasi de veau cuit doucement au four
Gratin de cardons épineux de Genève au vieux Gruyère, textures de carottes

42.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 57.-

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
Cigale de mer
Foie gras/canard

Suisse
Pacifique
France

Noix de Saint-Jacques
Thon / Rouget
Rascasse

France
Pacifique
Méditerranée

Les plaisirs

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland

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

Poire pochée au vin blanc, agrumes et cannelle
Chocolat Li-chu de Vietnam 64% sous plusieurs formes

15.-

Tarte 'Tatin' aux pommes 'Reinettes' et miel
Glace au fromage blanc et mousse légère à la pomme

15.-

Tiramisu au spéculoos, café et Amaretto

12.-

Dégustation de trois petits pots de crèmes brûlées

12.-

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)

17.-

Café glacé

12.-

Irish Coffee / Les arrosées

16.-