

Menu « Terroir »

La longeole Genevoise IGP de la boucherie Graf à Bernex
Poireaux et lentilles vertes de 'la Petite Grave' en vinaigrette
Moutarde à l'ancienne en sabayon et feuilles de doucette

Baron Rouge

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

Paleron de bœuf braisé 12 heures au vin rouge
Etuvée de chou frisé, carottes glacées et tempura d'oignons
Mousseline de pommes de terre

La Petite Demoiselle d'Avusy

« Domaine des Graves » Kristèle et Nicolas Cadoux à Athénaaz

Chariot de fromages
Affinés par la fromagerie Jumi et la maison Bruand

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades Dupraz à Lully

ou/et

Galette et crème légère aux amandes
Poire pochée et sorbet mandarine

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	14.-

Menu « Curiades »

Février 2010 – Février 2020 ! 10 ans d'émotion culinaire au restaurant 'Les Curiades'

Ceviche de loup de mer au jus de Yuzu, gingembre et poivre de Timut
avocats, grapefruit, pommes de terre 'Vitelotte' et shiso rouge (Hiver 2017)

Cuvée Eugénie

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Queue de cigale de mer à la plancha, émulsion au curry vert et lait de coco
Étuvée de poireaux au gingembre et croustillants de riz (Printemps 2014)

Chardonnay 'Vieilles Vignes'

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Secreto de porc ibérique 'Pata Negra' à la moutarde et crumble de noisettes

Mousseline de racines de persil et lentilles vertes de la Petite-Grave

Chutney d'oignons rouges (Automne 2015)

Cuvée Jules

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Chariot de fromages

Affinés par la fromagerie Jumi et la maison Bruand (Hiver 2010)

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

ou/et

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' de la république Dominicaine

Ananas et 'Fregola Sarda' au lait de coco et vanille (Hiver 2012)

'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 14.-

Pour garder nos menus équilibrés et les prix le plus attractif possible, nous ne pouvons malheureusement pas faire de changement dans les menus.

Merci de votre compréhension

Menu « Retour du Potager »

Lentilles vertes de 'la Petite Grave' et poireaux en vinaigrette
Œuf fermier 'frit' et pousses de moutarde

Velouté de panais, ricotta de Genève et lentins de chênes
Écume de persil et pickles d'oignons rouges

Étuvée de poireaux au gingembre et mousseline de patate douce
Émulsion au curry vert et lait de coco

Chariot de fromages
Affinés par la fromagerie Jumi et la maison Bruand

ou/et

Galette et crème légère aux amandes
Poire pochée et sorbet mandarine

Menu 3 plats	52.-.
Menu 4 plats	65.-

Menu « Retour du Marché »

Chaque samedi à midi (Quantité limitée, pensez à réserver ce menu d'avance !)

Menu composé selon les arrivages et l'inspiration du chef	
Menu 3 plats (entrée, plat et dessert)	45.-

Pour Commencer

Ceviche de loup de mer au jus de Yuzu, gingembre et poivre de Timut
avocats, grapefruit, pommes de terre 'Vitelotte' et shiso rouge

25.-

(Grande assiette) 39.-

Noix de Saint-Jacques rôties au poivre de Madagascar
Saladine de céleri rave à la livèche, caprons et pomme 'Granny Smiths'

26.-

(Grande assiette) 42.-

Velouté de panais, ricotta de Genève et lentins de chènes
Écume de persil et pickles d'oignons rouges

17.-

Tartare de veau aux pleurotes et noisettes
Œuf fermier 'frit' et saladine de pousses de moutarde

24.-

(Grande assiette) 42.-

La longeole Genevoise IGP de la boucherie Graf à Bernex
Poireaux et lentilles vertes de 'la Petite Grave' en vinaigrette
Moutarde à l'ancienne en sabayon et feuilles de doucette

19.-

(Grande assiette) 31.-

N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelle allergie ou intolérance 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 à Lully (Farine GRTA 'Cercles des agriculteurs')

Pour continuer

Dos de cabillaud 'Skrei' rôti sur la peau, pak-choi, shiitaké et pois gourmands
Servi dans un bouillon 'Dashi' au sésame

39.-

Queues de cigale de mer à la plancha, émulsion au curry vert et lait de coco
Étuvée de poireaux au gingembre et mousseline de patate douce

48.-

Maigre sauvage cuit à l'unilatérale, couteaux de la mer, émulsion au vin blanc
Caviar d'aubergines, cebettes, chips de lard et feuilles de cresson

42.-

Paleron de bœuf braisé 12 heures au vin rouge
Étuvée de chou frisé, carottes glacées et tempura d'oignons
Mousseline de pommes de terre

37.-

Secreto de porc ibérique 'Pata Negra' à la moutarde et crumble de noisettes
Mousseline de racines de persil et lentilles vertes de la Petite-Grave
Chutney d'oignons rouges

45.-

Pour les petits gastronomes (<12 ans)

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

Provenance de nos produits

Boeuf/Veau/Porc/Volaille

Suisse

Maigre Sauvage/loup de mer

Méditerranée

Canard/Foie gras

France

Cigale de mer

Pacifique

Secreto de Pata negra

Espagne

Cabillaud (Skrei)

Norvège

Les plaisirs

Chariot de fromages

Affinés par la fromagerie Jumi et la maison Bruand

Petit / Grand

14.- / 17.-

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' de la république Dominicaine

Ananas et 'Fregola Sarda' au lait de coco et vanille

15.-

Galette et crème légère aux amandes

Poire pochée et sorbet mandarine

15.-

Baba au rhum à ma façon..

Crème légère de cacahuètes, mangue et fruit de la passion

15.-

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

16.-