

Menu « Curiades »

Pour un bon déroulement du service notre menu 'dégustation'
est servi pour l'ensemble des convives de la table

Fines tranches de thon 'Albacore' au piment d'Espelette et l'huile d'olive
Tartare de concombre, tomates et avocat
Coriandre, shiso rouge et noix de macadamia

Griset Blanc

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

Dos de cabillaud cuit doucement au four et caviar d'aubergines aux épices
Étuvée de cébettes et couteaux de la mer en émulsion de vin blanc à la livèche

Cuvée Eugénie

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Filet de canette aux quatre épices et miel cuit doucement au four
Condiment de figues fraîches, persil plat et amandes
Chanterelles sautées et pommes de terre 'Vitelotte' à l'huile d'argan

Champs Fleury

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

et/ou

Mousse légère au chocolat blanc, citron vert et framboises
Biscuit aux amandes et feuillantine croquante

Chardonnay passerillé

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Menu 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	84.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

Menu « Terroir »

Tartare de féra du lac Léman, huile d'olive et zestes de citron jaune

Chèvre frais de Cartigny, saladine aux fines herbes et pickles de radis rose

Lémanus

« *Domaine du Centaure* » Julien Ramu à Dardagny

Épaule d'agneau confite 12 heures au vin blanc, thym, origan et romarin

Gâteau de polenta au Parmesan, artichauts confits et tomates

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

et/ou

Tarte aux abricots du Valais façon 'Bourdaloue'

Déclinaison à la pistache

Chardonnay passerillé

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Menu 3 plats (entrée, plat et fromage ou dessert) 58.-

Accord mets et vins (3 verres) 24.-

Menu avec fromage en plus du dessert (supplément) 15.-

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')

Menu « Retour du Potager »

Chèvre frais de Cartigny, saladine aux fines herbes et pickles de radis rose
Concombre façon 'Tzaziki' aux olives vertes et oignons rouges

Lémanus

« *Domaine du Centaure* » Julien Ramu à Dardagny

Sautée de chanterelles d'été et tomates 'Noire de Crimée'
Œuf fermier poché et crème acidulée

Sauvignon

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Risotto aux petits pois, fèves et Parmesan
Artichauts confits, tomates et cébettes

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

et/ou

Cannelé parfumé à la vanille et eau de vie de lie
Myrtilles et glace yaourt

l'Essentiel

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Menu 3 plats (<u>première entrée</u> , plat et fromage ou dessert)	52.-
Menu 4 plats (2 entrées, plat et fromage ou dessert)	67.-
Accord mets et vins (3 verres)	24.



Pour commencer

Tartare de féra du lac Léman, huile d'olive et zestes de citron jaune Chèvre frais de Cartigny, saladine aux fines herbes et radis rose	23.-
Fines tranches de thon 'Albacore' au piment d'Espelette et l'huile d'olive Tartare de concombre, tomates et avocat. Coriandre, shiso rouge et noix de macadamia	22.-
Filet de maquereaux en escabèche et gel de jus de Yuzu Concombre façon 'Tzaziki', olives vertes et oignons rouges	19.-
Carpaccio de veau et crème de thon comme un 'Vitello Tonato' Tomates cerise confites, câpres pommes, Parmesan et cœur de sucrine	25.-
Sautée de chanterelles d'été et tomates 'Noire de Crimée' Œuf fermier poché et crème acidulée Fines tranches de viande séchée du Valais	24.-

Pour les petits gastronomes (< 12 ans)

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

Pour continuer

Dos de cabillaud cuit doucement au four et caviar d'aubergines aux épices Étuvée de cébettes et couteaux de la mer en émulsion de vin blanc à la livèche	41.-
Queues de cigale de mer rôties au poivre de Madagascar Risotto aux petits pois, fèves et chips de Coppa Émulsion aux crustacés	52.-
Filet de canette aux quatre épices et miel cuit doucement au four Condiment de figues fraîches, persil plat et amandes Chanterelles sautées et pommes de terre 'Vitelotte' à l'huile d'argan	42.-
Épaule d'agneau confite 12 heures au vin blanc, thym, origan et romarin Gâteau de polenta au Parmesan, artichauts confits et tomates	39.-
Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé	(160 gr) 38.- (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
Canette
Viande séchée
Agneau

Suisse
France
Valais
Suisse ou Irlande

Féra
Cigale de mer/Thon
Cabillaud

Lac Léman
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.-

Mousse légère au chocolat blanc, citron vert et framboises
Biscuit aux amandes et feuillantine croquante

16.-

Tarte aux abricots du Valais façon 'Bourdaloue'
Déclinaison à la pistache

16.-

Cannelé parfumé à la vanille et eau de vie de lie
Myrtilles et glace yaourt

15.-

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.-