
C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

*Bonne dégustation !
Le chef, Pascal Cloetens*

Menu « Curiades »

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

Ceviche de dorade 'Royale' au citron vert, piment oiseau et gingembre
Maïs grillé, mousse d'avocats et poivrons rouges

Sauvignon
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

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

Hermine Blanche
« Cave de Sézenove » Bernard Bosseau à Sézenove

Quasi de veau cuit doucement au 'Vadouvan'
Textures de chou-fleur, câpres pommes et amandes grillées

Merlot
« Domaine les Hutin » Emilienne et Jean Hutin à Dardagny

et/ou

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
Cerises dans leur jus, glace au thé noir 'Earl Grey' et croustillant au poivre noir

'Essentiel'
« 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 »

Gaspacho de tomates des alentours de Lully
Pain fougasse à la ricotta de Genève, olives noires et basilic

Rosé Prestige
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Suprême de poulet GRTA cuit doucement à l'origan, jus corsé au vinaigre de Xérès
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, petits pois et fèves

Gamaret
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Sélection de fromages Suisse affinées par la fromagerie Jumi,
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

Tarte fine au spéculoos et chocolat blanc
mousse fromage blanc parfumée à la vanille
et abricots du Valais pochés à la Verveine

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 »

Gaspacho de tomates des alentours de Lully
Pain fougasse à la ricotta de Genève, olives noires et basilic

Rosé Prestige
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Saladine de chanterelles d'été, tomate 'noire de Crimée' et avocat
Œuf fermier poché et crème acidulée

Chardonnay
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Étuvée de poireaux au gingembre et onctuosité de patate douce
Emulsion au curry vert et lait de coco

Cuvée Jules
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Sélection de fromages Suisse affinées par la fromagerie Jumi,
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

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

Rhum arrangé

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

Ceviche de dorade 'Royale' au citron vert, piment oiseau et gingembre Maïs grillé, mousse d'avocats et poivrons rouges	23.-
Gaspacho de tomates des alentours de Lully Pain fougasse à la ricotta de Genève, olives noires et basilic	18.-
Tentacules de poulpe marinées au piment d'Espelette et zestes de citron jaune Tomates cerises confites, artichauts carciofini au romarin et olives torréfiées	26.-
'Tataki' de bœuf juste saisi et mariné au soja, vinaigre de riz et sésame Saladine d'enokis, col-rave, shiso rouge et éclats de noix de cajou	25.-
Saladine de chanterelles d'été, 'tomate noire de Crimée' et avocat Œuf fermier poché et crème acidulée et 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

Filet de bar cuit à l'unilatérale au poivre de Madagascar
Palourdes en émulsion au vin blanc et chorizo ibérique
Fenouil confit et riz rouge de Camarque

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.-

Quasi de veau rôti au four au 'Vadouvan'
Textures de chou-fleur, câpres pommes et amandes grillées

45.-

Suprême de poulet GRTA cuit doucement à l'origan, jus corsé au vinaigre de Xérès
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, petits pois et fèves

37.-

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
Poulet

Suisse
Troinex ou Satigny

Bar/Dorade
Cigale de mer/Poulpe

Méditerranée
Pacifique

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
Cerises dans leur jus, glace au thé noir 'Earl Grey' et croustillant au poivre

16.-

Tarte fine au spéculoos et chocolat blanc
mousse fromage blanc parfumée à la vanille
et abricots du Valais pochés à la Verveine

15.-

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

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.-