

C'est avec plaisir  
que je vous propose ma carte

*Bonne dégustation !  
Le chef, Pascal Cloetens*

---

## Menu « Curiades »

Nos menus dégustation (4 plats) Curiades ou Retour du Potager  
sont servi pour l'ensemble des convives de la table afin de garantir un bon déroulement du service

---

'Tataki' de saumon d'Écosse 'Label Rouge' mariné au soja et vinaigre de riz  
Concombre croquant, avocat et raifort

Sauvignon  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Noix de saint-Jacques rôties au poivre de Timut  
Topinambours écrasés à l'huile d'olive et chorizo de porc Ibérique  
Vinaigrette au fruit de la passion et croustillant aux graines de chia

Hermine Blanche  
« Cave de Sézenove » Bernard Bosseau à Sézenove

Filet de Skrei rôti sur la peau, sauce meunière aux amandes rôties  
Chou fleur, câpres pommes et persil frit

Numéro 3  
Mermoud vigneron à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi  
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

Croustillant au chocolat 'Ceiba' 64% de la république Dominicaine et feuillantine  
Mousse légère à la banane et au rhum, texture d'agrumes

'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 »

---

Terrine de lapin aux quatre épices, noix et raisins secs  
Saladine de trois variétés de carottes, cerfeuil et pain de campagne grillé  
Sauce moutarde à l'ancienne

*Cuvée Eugénie  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully*

Pièce de porc de Jussy GRTA cuit doucement au four, jus corsé  
Mousseline de courge butternut et salsifis glacés au vin blanc et thym

*Syrah  
« Domaine Dugerdil », Sophie Dugerdil à Dardagny*

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi  
Bernese Oberland

*Marquis de Coudrée  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully*

et/ou

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

*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 »

---

Saladine de trois variétés de carottes, cerfeuil et noix  
Feuilles de doucette et sauce moutarde à l'ancienne

Cuvée Eugénie  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Pleurotes sautées et topinambours écrasés à l'huile d'olive  
Œuf fermier poché et mouillette frottée à l'ail

Hermine Blanche  
« Cave de Sézenove » Bernard Bosseau à Sézenove

Risotto à la courge butternut et Parmesan  
Étuvée d'épinards

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

et/ou

Pannacotta aux perles de couscous, lait de coco et vanille  
Fines tranches d'ananas marinées à la fève Tonka

Chardonnay Passerillé  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

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

## 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.-
--	------

## Pour commencer

---

'Tataki' de saumon d'Écosse 'Label Rouge' mariné au soja et vinaigre de riz Concombre croquant, avocat et raifort	23.-
Fines tranches de bar marinées au poivre de Timut et à l'huile d'olive Textures de betterave rouge, Yuzu et feuilles de doucette	25.-
Soupe de crevettes aux senteur Thaï, lait de coco, galanga et citronnelle Chou chinois dans le wok, oreilles de Judas et sésame	24.-
Œuf fermier poché, pleurotes sautées et lard rôti Mouillette frottée à l'ail, sauce au vin rouge et frisée fine	19.-
Terrine de lapin aux quatre épices, noix et raisins secs Saladine de trois variétés de carottes, cerfeuil et pain de campagne grillé Sauce moutarde à l'ancienne	21.-

## Pour les petits gastronomes (< 12 ans)

---

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

### Provenance des nos viandes, poissons et crustacés

Agneau  
Lapin  
Porc

Suisse / Irlande  
France  
Jussy GRTA

Noix de Saint-Jacques  
Cigale de mer / crevettes  
Cabillaud

Bretagne  
Pacifique  
Norvège

## Pour continuer

---

Filet de Skrei rôti sur la peau, sauce meunière aux amandes rôties Chou fleur, câpres pommes et persil frit Mousseline de pommes de terre	42.-
Queues de cigale de mer à la plancha au poivre de Madagascar Risotto au Parmesan, étuvée d'épinards et émulsion de crustacés	52.-
Noix de saint-Jacques rôties au poivre de Timut Topinambours écrasés à l'huile d'olive et chorizo de porc Ibérique Vinaigrette au fruit de la passion et croustillant aux graines de chia	48.-
Souris d'agneau braisée 12 heures au Raz el Hanout comme un Tajine Abricots secs, noix de cajou grillés et courgettes Semoule de blé	41.-
Pièce de porc de Jussy GRTA cuit doucement au four, jus corsé Mousseline de courge butternut et salsifis glacés au vin blanc et thym	39.-

## Les plaisirs

---

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi. Berner Oberland Petit (3 morceaux) / Normal (5 morceaux) / Grand (7 morceaux) 14.- / 17.- / 21.-	
Tarte 'Tatin' aux pommes 'Reinettes' et miel Glace au fromage blanc et mousse légère à la pomme	16.-
Croustillant au chocolat 'Ceiba' 64% de la république Dominicaine et feuillantine Mousse légère à la banane et au rhum, texture d'agrumes	16.-
Pannacotta aux perles de couscous, lait de coco et vanille Fines tranches d'ananas marinées à la fève Tonka	14.-
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.-