

C'est avec plaisir que je vous propose ma carte  
Bonne dégustation !

Le chef, Pascal Cloetens

## Menu « Terroir »

---

Poêlée de cèpes aux cébettes, œuf fermier poché et ricotta de Genève  
Jus corsé au vin rouge et jeunes pousses de moutarde

*Sauvignon*  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Joues de sanglier braisées 12 heures à la bière brune et pain d'épices  
Mousseline de céleri rave, étuvée de chou frisé et airelles

*Gamaret*  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

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

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

ou/et

Crumble aux pommes 'Reinette', raisins secs et spéculoos  
Glace yaourt

*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	+14.-	Accord mets et vins (4 verres)	32.-

## 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 (entrée, plat et fromage ou dessert)	65.-

Pour garder une bonne équilibre dans les menus afin de garder les prix le plus attractif possible, nous ne pouvons malheureusement pas faire de changement dans le menu. Merci de votre compréhension.

# Menu « Chasse »

## Le gibier à l'honneur

---

Tartare de cerf et mousse de foie gras aux quatre épices  
Fines tranches de betterave rouge au poivre de Madagascar et Tahoon Cress  
Savagnin  
« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Velouté de racines de persil et l'huile de cresson  
Effilochée de filet de perdreaux au beurre noisette et cornes d'abondance  
Baron Rouge  
« Domaines des Charmes », Olivier, Bernard et Anne Conne à Peissy

Râble de lièvre cuit doucement au four en sauce poivrade  
Chou rouge confit au cassis et 'Pieds de Mouton' sautés  
Onctuosité de marrons et poire pochée au vin rouge et airelles  
Noir Désir  
« Domaine de la Mermière » Yves Batardon à Soral

Sélection de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi,  
Bernese Oberland  
Marquis de Coudrée  
« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

ou/et

Parfait glacé à l'orange et bergamote  
Textures de café  
le Nectar  
« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Menu 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert) 85.- Accord mets et vins (4 verres) 32.-  
Menu avec fromage en plus du dessert +14.-

### Provenance des nos viandes, poissons et crustacés

Bœuf/Veau/Porc	Suisse	Canard	France
Volaille	Suisse	Gibier	France, Autriche ou Allemagne
Dorade et rascasse	Méditerranée	Cigale de Mer	Pacifique

## Menu « Curiades »

Tout poisson...

---

Ceviche de dorade 'Royale' au jus de Yuzu, gingembre et poivre de Timut  
Concombre, grapefruit, pommes de terre 'Vitelotte' et shiso rouge

*C'est pas moi, c'est Louis*  
« Domaine Dugerdil » Sophie Dugerdil à Dardagny

Noix de Saint-Jaques rôties au poivre de Madagascar et chips de chorizo  
Topinambours écrasés à l'huile d'olive et vinaigrette aux fruits de la passion

*Chardonnay*  
« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale au thym et zestes de citron jaune  
Lentins de chênes rôtis, purée de potimarrons et jus corsé au vin rouge

*Cuvée Jules*  
« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

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

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

ou/et

Entremet aux noisettes et chocolat  
Façon 'Paris Brest'

*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 +14.-

## 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

---

Noix de Saint-Jaques rôties au poivre de Madagascar et chips de chorizo  
Topinambours écrasés à l'huile d'olive et vinaigrette aux fruits de la passion  
26.-  
(grande assiette) 42.-

Ceviche de dorade 'Royale' au jus de Yuzu, gingembre et poivre de Timut  
Concombre, grapefruit, pommes de terre 'Vitelotte' et shiso rouge  
24.-  
(grande assiette) 38.-

Poêlée de cèpes aux cébettes, œuf fermier poché et ricotta de Genève  
Jus corsé au vin rouge et jeunes pousses de moutarde  
25.-  
(grande assiette) 39.-

Velouté de racines de persil et l'huile de cresson  
Effilochée de filet de perdreaux au beurre noisette et cornes d'abondance  
22.-

Tartare de cerf et mousse de foie gras aux quatre épices  
Fines tranches de betterave rouge au poivre de Madagascar et Tahoon Cress  
26.-

Terrine de canard sauvage aux cranberries  
Endives et lentilles vertes de la Petite-Grave en vinaigrette  
21.-

## Menu « Retour du Marché »

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

---

Menu composé selon les arrivages et l'inspiration du chef

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert) 45.-

## Pour continuer

---

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale au thym et zestes de citron jaune  
Lentins de chênes rôtis, purée de potimarrons et jus corsé au vin rouge

38.-

Queues de cigale de mer rôties aux épices thaï et lait de coco  
Poireaux au gingembre et mousseline de patates douces

48.-

Filet de perdreaux cuit doucement au beurre noisette  
Étuvée de chou frisé et mousseline de céleri rave  
Sauce Champagne, foie gras poêlé et chanterelles d'automne

42.-

Joues de sanglier braisées 12 heures à la bière brune et pain d'épices  
Mousseline de céleri rave, étuvée de chou frisé et airelles

41.-

Râble de lièvre cuit doucement au four en sauce poivrade  
Chou rouge confit au cassis et 'Pieds de Mouton' sautés  
Onctuosité de marrons et poire pochée au vin rouge et airelles

44.-

La selle de chevreuil rôtie au four, sauce 'Grand Veneur' au poivre noir  
Salsifis glacés, poêlée de cèpes et poire pochée au vin rouge et airelles  
Servie avec ses deux mousselines, marron et céleri rave

*(à partir de 2 personnes, 2 services)-  
(prix par personne) 56.-*

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 de Lully (Farine GRTA 'Cercles des agriculteurs' à La Plaine)

# Les plaisirs

---

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

*Afin de minimiser les risques liés au COVID-19 nous ne pouvons plus passer avec le chariot de fromage*  
Petit (3 morceaux) / Grand (5 morceaux) 14.- / 17.-

Crumble aux pommes 'Reinette', raisins secs et spéculoos  
Glace yaourt

12.-

Entremet aux noisettes et chocolat  
Façon 'Paris Brest'

15.-

Parfait glacé à l'orange et bergamote  
Textures de café

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.-