

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

Bonne dégustation !

Le chef, Pascal Cloetens

Afin de respecter les règles d'hygiène et minimiser les risques liés au COVID-19 :

les cartes des mets sont désinfectées après chaque usage !

Nous vous emmenons sel et poivre sur demande.

Notre prochaine soirée à thème

« Autour de la tomate »

le 12, 13 et 19 août 2020

Découvrez les nombreuses préparations autour des tomates
issue de la production locale... la tomates dans tous ses états

Menu composé d'un amuse-bouche suivi de quatre plats
apéritif, accord mets et vins, eaux et café

La soirée tout compris à 95.-

Menu « Terroir »

Tarte fine aux graines de moutarde et tomates des alentours de Lully
'Burrata' de Genève, pesto au basilic et olives noires torréfiées

Rosé 'Prestige'
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Jarret de porc braisé 12 heures au vin blanc et romarin
Étuvée d'épinards et polenta onctueuse au vieux Gruyère

Gamaret
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

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

Marquis de Coudrée
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

ou/et

Pêches de vigne pochées au thé noir 'Darjeeling' et framboises servies en nage
Boudoir au sucre roux et éclats d'amandes

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.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert supplément	14.-

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 les prix de nos menus le plus attractif possible, nous ne pouvons malheureusement pas faire de changement dans le menu. Merci de votre compréhension

Menu « Curiades »

Thon 'Albacore' mariné au poivre de Timut, lait de coco et citron vert
Saladine de concombres croquants, shiso rouge et noix macadamia

Sauvignon
« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Tentacules de poulpe marinées au thym et piment d'Espelette à la plancha
Artichauts rôtis et tomates cerises confites

Savagnin
« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Filet de canette rôti au four aux quatre épices et chanterelles d'été
Boulghour, confit de betterave rouge et pesto au basilic

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

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 62% de la république Dominicaine
Figues marinées au cassis, poivre de Madagascar et huile d'olive

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 les petits gastronomes (< 12 ans)

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

Pour commencer

Thon 'Albacore' mariné au poivre de Timut, lait de coco et citron vert
Saladine de concombres croquants, shiso rouge et noix macadamia
25.-
(grande assiette) 39.-

Rémoulade de crabe aux fines herbes et tartare de tomates 'Rose de Berne'
Mousse d'avocats, chips de pommes de terre 'Vitelotte' et 'Tahoon cress'
24.-
(grande assiette) 37.-

Tarte fine aux graines de moutarde et tomates des alentours de Lully
'Burrata' de Genève, pesto au basilic et olives noires torréfiées
23.-

Escalope de foie gras poêlée et effiloché de cuisse de canard confite
Crumble aux prunes, Porto rouge et noix de cajou, saladine de cresson
26.-

Carpaccio de bœuf et chanterelles d'été aux fines herbes
Œuf fermier poché, crème acidulée et copeaux de vieux 'Cironé'
24.-
(grande assiette) 36.-

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.-

Provenance des nos viandes, poissons et crustacés

Boeuf/Veau/Porc	Suisse
Volaille	Suisse
Canard	France
Crustacés	Pacifique
Rouget	Méditerranée/Pacifique
Poulpe	Pacifique
Thon	Pacifique

Pour continuer

Filet de rouget cuit à l'unilatérale façon 'Bouillabaisse' Fenouil confit, pommes de terre safranées, aioli et piment oiseau	39.-
Queues de cigale de mer à la plancha en nage de curry rouge et lait de coco Shi-take et chou chinois dans le wok au gingembre et piment rouge	48.-
Tentacules de poulpe marinées au thym et piment d'Espelette à la plancha Artichauts rôtis et tomates cerises confites Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive	42.-
Jarret de porc braisé 12 heures au vin blanc et romarin Étuvée d'épinards et polenta onctueuse au vieux Gruyère	37.-
Filet de canette rôti au four aux quatre épices et chanterelles d'été Boulghour, confit de betterave rouge et pesto au basilic	39.-
Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût Grosses frites, salade verte et pain campagnard grillé	(160 gr) 35.- (220 gr) 41.-

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')

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 passer avec le chariot de fromage

Petit (3 morceaux) / Grand (5 morceaux) 14.- / 17.-

Pêches de vigne pochées au thé noir 'Darjeeling' et framboises servies en nage
Boudoir au sucre roux et éclats d'amandes

15.-

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 62% de la république Dominicaine
Figues marinées au cassis, poivre de Madagascar et huile d'olive

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.-