

C'est avec plaisir  
que je vous propose ma carte

*Bonne dégustation !  
Le chef, Pascal Cloetens*

---

## Menu « Curiades » Tout poisson

*Pour un bon déroulement du service nos menus 'dégustation' Curiades ou Chasse sont servi pour l'ensemble des convives de la table*

---

Thon 'Albacore' juste saisi aux sésames, aigre-doux de colrave et wasabi  
Saladine de shiso, coriandre et enokis. Vinaigrette au soja et jus de Yuzu

*Sphinx*

*« Domaine de Centaure » Julien Ramu à Dardagny*

Queue de cigale de mer rôties au poivre de Madagascar  
Risotto aux épinards, chorizo, tomates séchées et olives torréfiées  
Émulsion aux crustacés

*Chardonnay*

*« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully*

Filet de maigre au piment d'Espelette cuit à l'unilatérale  
Fenouil confit, moules 'bouchot' du mont Saint-Michel et émulsion au safran

*Baron rouge*

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

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi  
Bernier Oberland

*Marquis de Coudrée*

*« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully*

et/ou

Ananas mariné aux graines de café et mousse légère de mascarpone  
Glace 'Pana', sabayon à l'orange et biscuits 'Amaretti'

*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 « Chasse »

## Le gibier à l'honneur

*Pour un bon déroulement du service nos menus 'dégustation' Chasse ou Curiades sont servi pour l'ensemble des convives de la table*

---

Tartare de cerf aux pistaches, mousse de foie gras de canard et tahoon cress  
Carpaccio de betteraves rouges marinées au vinaigre de Xérès et l'huile d'olive  
*Hermine Blanche*  
« Cave de Sézenove » Bernard Bosseau à Sézenove

Onctuosité de potimarrons et effiloché de lièvre à l'ancienne  
Marrons glacés, cornes d'abondance et crème acidulée  
*Cuvée Eugénie*  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Pièce de faon rôti au four, sauce 'Grand Veneur' au poivre noir et chocolat  
Étuvée de chou frisé, mousseline de céleri rave et cèpes rôties  
Poire pochée au vin rouge et airelles  
*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

Parfait glacé à la mandarine et croustillant au spéculoos  
Mousse légère parfumée à la fève tonka  
*Chardonnay Passerillé*  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Menu 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	94.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

## Menu « Terroir »

---

Terrine de canard sauvage aux quatre épices, cranberries et noix de pécan  
Saladine de lentilles vertes de la Petite-Grave, céleri rave et doucette

Sauvignon  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Paleron de bœuf cuit 12 heures au four au Gamaret et échalotes  
Étuvée de chou frisé, carottes glacées et tempura d'oignons  
Mousseline de pommes de terre

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

Poire pochée au safran et vanille  
Textures de chocolat

l'Essentiel  
« 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 »

---

Carpaccio de betteraves rouges marinées au vinaigre de Xérès et l'huile d'olive  
Saladine de lentilles vertes de la Petite-Grave, céleri rave et doucette

Sauvignon  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Onctuosité de potimarrons et graines de courge torréfiées  
Marrons glacés, cornes d'abondance et crème acidulée

Cuvée Eugénie  
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Risotto aux épinards, lentilles de chêne sautées et tomates séchées  
Écume de Parmesan

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

Poire pochée au safran et vanille  
Textures de chocolat

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.-

## 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

---

Thon 'Albacore' juste saisi aux sésames, aigre-doux de colrave et wasabi  
Saladine de shiso, coriandre et enokis. vinaigrette au soja et jus de Yuzu  
24.-  
(grande assiette) 35.-

Noix de Saint-Jacques rôties au poivre de Timut  
Échalotes confites au vinaigre balsamique  
Émincée de poireaux, écume et croustillant au Parmesan  
28.-  
(grande assiette) 46.-

Tartare de cerf aux pistaches, mousse de foie gras de canard et tahoon cress  
Carpaccio de betteraves rouges marinées au vinaigre de Xérès et l'huile d'olive  
26.-

Terrine de canard sauvage aux quatre épices, cranberries et noix de pécan  
Saladine de lentilles vertes de la Petite-Grave, céleri rave et doucette  
19.-

Onctuosité de potimarrons et effiloché de lièvre à l'ancienne  
Marrons glacés, cornes d'abondance et crème acidulée  
24.-

## 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

Bœuf/Veau/Porc  
Gibier  
Foie gras

Suisse  
Europe  
France

Noix de Saint-Jacques  
Cigale de mer/Thon  
Maigre

Bretagne  
Pacifique  
Méditerrané

## Pour continuer

---

Filet de maigre au piment d'Espelette cuit à l'unilatérale Fenouil confit, moules 'bouchot' du mont Saint-Michel et émulsion au safran Riz 'Venere'	42.-
Queues de cigale de mer rôties au poivre de Madagascar Risotto aux épinards, chorizo, tomates séchées et olives torrifiées Émulsion aux crustacés	52.-
Paleron de bœuf cuit 12 heures au four au Gamaret et échalotes Étuvée de chou frisé, carottes glacées et tempura d'oignons Mousseline de pommes de terre	39.-
Râble de lièvre cuit doucement au four et sauce poivrade Onctuosité de marrons et pieds de mouton sautés Étuvée de chou rouge au cassis et vinaigre de vin rouge. Pomme aux airelles	44.-
Joues de sanglier braisées à la bière, baies de genièvre et pain d'épices Gâteau de polenta, feuilles de chou de Bruxelles et lentins de chênes Pomme aux airelles	42.-
La selle de chevreuil rôtie au four, sauce 'Grand Veneur' au poivre et chocolat Potimarrons confit au four, cèpes rôties et poire pochée au vin rouge et airelles Servie avec ses deux mousselines, marrons et céleri rave (à partir de 2 personnes, 2 services) (par personne) 58.-	

## Les plaisirs

---

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi  
Bernese Oberland

Petit (3 morceaux) / Normal (5 morceaux) / Grand (7 morceaux) 14.- / 17.- / 21.-

Ananas mariné aux graines de café et mousse légère de mascarpone  
Glace 'Pana', sabayon à l'orange et biscuits 'Amaretti'

16.-

Parfait glacé à la mandarine et croustillant au spéculoos  
Mousse légère parfumée à la fève tonka

15.-

Poire pochée au safran et vanille  
Textures de chocolat

16.-

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.-