

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

*Bonne dégustation !
Le chef, Pascal Cloetens*

Menu « Curiades »

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

Fines tranches de bar marinées au poivre de Timut et à l'huile d'olive
Textures de betterave rouge, Yuzu et feuilles de doucette

Griset Blanc

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

Dos de cabillaud d'Islande rôti sur la peau au curry noir
Potimarron confit au four et couteaux de la mer en émulsion de Chardonnay

Sauvignon

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Faux-filet de bœuf rassi sur l'os rôti au four et croustillant aux queues de bœuf
Onctuosité de racines de persil et étuvée d'épinards

Pierres Noires

« *Cave de Sézenove* » Bernard Bosseau à Sézenove

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernier Oberland

Marquis de Coudrée

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

et/ou

Parfait glacé à la mangue et mousse légère et croustillant au lait de coco
Tartare de mangue au citron vert

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 « Truffe noire » *Tuber Melanosporum*

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

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et truffe noire au poivre de Madagascar
Ricotta de Genève, cresson et chips de pomme de terre 'Vitelotte'
Échalotes confites au vinaigre balsamique

*Nature Blanc 'Chardonnay'
« Domaine de Beauvent » Jérôme Cruz à Bernex*

Velouté de topinambours à la truffe noire, effiloché de cuisse de canard confite
Écume de noisettes et compotée d'oignons rouges au vinaigre de framboise

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

Faux-filet de bœuf rassi sur l'os rôti au four et sauce à la truffe noire
Croustillant aux queues de bœuf, onctuosité de racines de persil et épinards

*Pierres Noires
« Cave de Sézenove » Bernard Bosseau à Sézenove*

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi
Bernese Oberland

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

et/ou

Mille-feuille à la crème de marrons et marrons confits
Pomme acidulée, glace à la truffe noire et truffe rappée

*l'Essentiel
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully*

Menu 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	130.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	15.-

Menu « Terroir »

La longeole genevoise IGP de la boucherie Terraillon à Onex

Lentilles de la Petite-Grave en vinaigrette, sabayon de moutarde à l'ancienne

Romulus

« Domaine de Centaure » Julien Ramu à Dardagny

Suprême de poulet GRTA cuit doucement au four à l'origan

Gratin de cardons épineux de Genève au vieux Gruyère

Pommes dauphines aux amandes

Gamaret

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi

Berner Oberland

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

Mousse au chocolat 'Favarger' à Versoix et croustillant aux écorces de cacao

Poire pochée comme un vin chaud

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 »

Lentilles de la Petite-Grave en vinaigrette, textures de betterave et doucette
Œuf fermier poché et sabayon de moutarde à l'ancienne

Sauvignon
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Velouté de topinambours et pleurotes sautées
Écume de noisettes

Cuvée Eugénie
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Gratin de potimarrons et cardons épineux de Genève au vieux Gruyère
Saladine de frisée fine et cresson

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

Mille-feuille à la crème de marron et marrons confits
Pomme acidulée et son sorbet

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

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au poivre de Madagascar
ricotta de Genève, cresson et chips de pomme de terre 'Vitelotte'
Échalotes confites au vinaigre balsamique
28.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 37.-

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.-

Velouté de topinambours et effiloché de cuisse de canard confite
Écume de noisettes et compotée d'oignons rouges au vinaigre de framboise
23.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 32.-

Œuf fermier poché, pleurotes sautées et lard rôti
Mouillette frottée à l'ail, sauce au vin rouge et frisée fine
19.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 28.-

La longeole genevoise IGP de la boucherie Terraillon à Onex
Lentilles de la Petite-Grave en vinaigrette, sabayon de moutarde à l'ancienne
21.-
(grande assiette) 33.-

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
Canard
Poulet

Suisse
France
Jussy ou Satigny

Noix de Saint-Jacques
Cigale de mer
Bar/Couteaux de la mer

Bretagne
Pacifique
Méditerrané

Pour continuer

Dos de cabillaud d'Islande rôti sur la peau au curry noir Potimarron confit au four et couteaux de la mer en émulsion de Chardonnay	42.-
Queues de cigales rôties sur la plancha au 'Vadouvan', émulsion aux crustacés Chou chinois au gingembre, piment 'Oiseau' et shi-take	52.-
Joues de porc braisées 12 heures au four aux épices Thaï et lait de coco Poireaux rôti au four, mousseline de patates douces et noix de cajou	38.-
Faux-filet de bœuf rassi sur l'os rôti au four et croustillant aux queues de bœuf Onctuosité de racines de persil et étuvée d'épinards	49.- (Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 64.-
Suprême de poulet GRTA cuit doucement au four à l'origan Gratin de cardons épineux de Genève au vieux Gruyère Pommes dauphines aux amandes	39.- (Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 54.-

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.-	
Mille-feuille à la crème de marrons et marrons confits Pomme acidulée et son sorbet	16.- (Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 25.-
Parfait glacé à la mangue et mousse légère et croustillant au lait de coco Tartare de mangue au citron vert	16.-
Mousse au chocolat 'Favarger' à Versoix et croustillant aux écorces de cacao Poire pochée comme un vin chaud	12.-
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.-