

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

Bonne dégustation !

Le chef, Pascal Cloetens

Menu « Terroir »

Velouté d'endives et anguille légèrement fumée
Crème acidulée, feuilleté au vieux Gruyère et écume de cerfeuil

Sauvignon
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Joues de porc braisées à la bière brune et pain d'épices
Etuvée de chou frisé, carottes glacées et tempura d'oignons

Pierres Noires
« Cave de Sézenove » Bernard Bousseau à Sézenove

Chariot de fromages
Affinés par la fromagerie Jumi et la maison Bruand

Marquis de Coudrée
« Domaine des Curiades Dupraz à Lully

ou/et

Chocolat, chocolat et chocolat ...
Favarger à Versoix

l'Essentiel
« 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 supplément	14.-

Menu « Retour du Potager »

Vous êtes végétarien ? Demandez-nous le menu 'Retour du Potager'

Menu 3 plats	52.-
Menu 4 plats	65.-

Menu « Curiades »

Noix de Saint-Jacques rôties au poivre de Madagascar

Saladine de céleri rave à la livèche, caprons et pomme 'Granny Smiths'

Chardonnay

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Grosses crevettes à la plancha au poivre de Timut, chorizo et safran

Courgettes grillées, tomates séchées et olives torrifiées

Pinot Gris

Clos de Pins, Marc Ramu à Dardagny

Deux préparations autour du bœuf

Le filet rôti doucement au four aux salsifis et chutney d'oignons rouges

Le paleron braisé au vin rouge et servi comme un Hachis Parmentier

Merlot 'Barrique'

« Domaine des Charmes » Famille Conne à Peissy

Chariot de fromages

Affinés par la fromagerie Jumi et la maison Bruand

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

ou/et

Entremet au spéculos et chocolat

Poire pochée au vin rouge et épices

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 garder nos menus équilibrés et les prix le plus attractif possible, nous ne pouvons malheureusement pas faire de changement dans les menus.

Merci de votre compréhension

Menu « Truffe noire Melanosporum »

Fines tranches de veau à l'huile d'olive et ricotta de Genève
Sautée de pleurotes de Cartigny, feuilles de cresson et truffe noire
Échalotes confites au vinaigre balsamique

Baron Rouge

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

Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion aux coques
Cardons épineux de Genève à la truffe noire et onctuosité de carottes

Cuvée Eugénie

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Deux préparations autour du bœuf à la truffe noire
Le filet rôti au four aux salsifis et chutney d'oignons rouges
Le paleron braisé au vin rouge et servi comme un Hachis Parmentier

Merlot 'Barrique'

« *Domaine des Charmes* » Famille Conne à Peissy

Chariot de fromages
Affinés par la fromagerie Jumi et la maison Bruand

Marquis de Coudrée

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

ou/et

Baba au rhum à ma façon...
Crème légère de cacahuètes, mangue et fruit de la passion

le Nectar

« *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	14.-

Menu « Retour du Marché »

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

Menu composé selon les arrivages et l'inspiration du chef
Menu 3 plats (entrée, plat et dessert) 45.-

Pour commencer

Thon 'Albacore' juste rôti au sésame, aigre-doux de colrave et wasabi
Saladine de shiso, coriandre et enokis, vinaigrette au soja et jus de yuzu
23.-
(Grande assiette) 39.-

Noix de Saint-Jacques rôties au poivre de Madagascar
Saladine de céleri rave à la livèche, caprons et pomme 'Granny Smiths'
26.-
(Grande assiette) 42.-

Velouté d'endives et anguille légèrement fumée
Crème acidulée, feuilleté au vieux Gruyère et écume de cerfeuil
19.-

Fines tranches de veau à l'huile d'olive et ricotta de Genève
Sautée de pleurotes de Cartigny, échalotes confites et feuilles de cresson
24.-
(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 35.-

Terrine de foie gras de canard au pain d'épice
Onctuosité de topinambours, vinaigrette à l'orange
28.-

La longeole Genevoise IGP de la boucherie Graff à Bernex
Poireaux et lentilles vertes de 'la Petite Grave' en vinaigrette
Moutarde à l'ancienne en sabayon et feuilles de doucette
19.-
(Grande assiette) 31.-

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 à Lully (Farine GRTA 'Cercles des agriculteurs')

Pour continuer

Grosses crevettes à la plancha au poivre de Timut et chorizo
Courgettes grillées, tomates séchées et olives torrifiées
Risotto au safran

42.-

Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion aux coques
Cardons épineux de Genève et onctuosité de carottes

41.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 59.-

Deux préparations autour du bœuf

Le filet rôti doucement au four aux salsifis et chutney d'oignons rouges

Le paleron braisé au vin rouge et servi comme un Hachis Parmentier

48.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 66.-

Joues de porc braisées à la bière brune et pain d'épices

Etuvée de chou frisé, carottes glacées et tempura d'oignons

37.-

Poulet fermier de Nant d'Avril de la famille Grolimund à Satigny

Le suprême rôti doucement sur la peau et mousseline de pomme de terre

La cuisse farcie aux duxelles de cèpes et étuvée d'épinards

42.-

(Préparation à la truffe noire 'Melanosporum') 60.-

Pour les petits gastronomes (<12 ans)

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

Provenance de nos produits

Boeuf/Veau/Porc

Suisse

Bar

Méditerranée

Canard/Foie gras

France

Crevettes et Thon

Pacifique

Volaille

Suisse (Satigny)

Les plaisirs

Chariot de fromages Affinés par la fromagerie Jumi et la maison Bruand	Petit / Grand	14.- / 17.-
Chocolat, chocolat et chocolat ... Favarger à Versoix		15.-
Entremet au spéculos et chocolat Poire pochée au vin rouge et épices		15.-
Baba au rhum à ma façon... Crème légère de cacahuètes, mangue et fruit de la passion		15.-
Dégustation de trois petits pots de crèmes brûlées		12.-
Café gourmand 'Les Curiades' <i>(servi avec ses trois mini desserts maison)</i>		14.-
Thé ou infusion gourmand 'Les Curiades' <i>(servi avec ses trois mini desserts maison)</i>		16.-
Café glacé		12.-
Irish Coffee		16.-