

Menu « Curiades »

Nos menus dégustation (4 plats) Curiades ou Retour du Potager
sont servis pour l'ensemble des convives de la table afin de garantir un bon déroulement du service

Ceviche de dorade 'Royale' au citron vert et poivre long de Java
Grapefruit, concombre, noix de macadamia et shiso rouge

Griset blanc

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

Filet de bar cuit à l'unilatérale et caviar d'aubergines au curry noir
Pois gourmands, cébettes et émulsion de coques au Chardonnay

Kern blanc

« Domaine de la Merrière » Yves et Christophe Batardon à Soral

Faux-filet de bœuf rassis sur l'os cuit doucement au four
Hachis parmentier avec les joues braisées 12 heures au vin rouge
Asperges vertes à l'ail des Ours

Pierres Noires

« Cave de Sézenove » Bernard Bosseau à Sézenove

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

Rhubarbe confite et croquante au miel et fraises 'Cléry'
Glace et crème légère à la pistache et crispy au chocolat blanc

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 « Retour du Potager »

Nos menus dégustation (4 plats) Retour du Potager ou Curiades

sont servis pour l'ensemble des convives de la table afin de garantir un bon déroulement du service

Soupe froide de petit pois, fèves et avocat à la livèche

Chlorophylle de persil et pain fougasse à l'huile d'olive

Rosé 'Prestige'

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Asperges vertes et chèvre frais de Cartigny comme un cannelloni

Cresson et pickles d'oignons rouges

Kern blanc

« Domaine de la Mermière » Yves et Christophe Batardon à Soral

Galette de polenta et artichauts rôtis aux olives noires

Sauce Piperade et crumble de moutarde à l'ancienne

Cuvée Jules

« 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

Tiramisu aux spéculoos

Chardonnay Passerillé

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Menu 3 plats (première entrée, plat et fromage ou dessert) 52.-

Menu 3 plats (deuxième entrée, plat et fromage ou dessert) 58.-

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat et fromage ou dessert) 67.-

Accord mets et vins (3 verres) 24.-

Menu « Terroir »

Soupe froide de petit pois, fèves et avocat à la livèche

Filet de féra du lac Léman légèrement fumé en chlorophylle de persil

Sauvignon

« *Domaine des Curiades* » Dupraz à Lully

Râble de lapin rôti au four, sauce et crumble de moutarde à l'ancienne

Textures de carottes, polenta au vin blanc et vieux Gruyère

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

Bavarois au chocolat 'Mahoë' 43% et noisettes caramélisées

Espuma praliné, sorbet chocolat et croustillant au grué de cacao

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

Pour commencer

Ceviche de dorade 'Royale' au citron vert et poivre long de Java Grapefruit, concombre, noix de macadamia et shiso rouge	24.-
Soupe froide de petit pois, fèves et avocat à la livèche Filet de féra du lac Léman légèrement fumé en chlorophylle de persil	19.-
Asperges vertes et chèvre frais de Cartigny comme un cannelloni Fines tranches de 'lomo' Ibérique, cresson et pickles d'oignons rouges	24.-
Ris de veau rôti croustillant au four Asperges blanches, morilles et ail des Ours	28.-
Tartare de bœuf, pesto au basilic et olives torréfiées Courgettes grillées aux tomates séchées et œuf fermier poché Pain fougasse à l'huile d'olive	25.-

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

Porc, bœuf, veau et volaille	Suisse	Dorade	Méditerrané
Féra	Lac Léman	Cigale de mer / Supions	Pacifique
Lapin	France		

Pour continuer

Filet de bar cuit à l'unilatérale et caviar d'aubergines au curry noir
Pois gourmands, cébettes et émulsion de coques au Chardonnay

44.-

Queues de cigale de mer à la plancha au poivre de Madagascar
Risotto au Parmesan, étuvée d'épinards et émulsion de crustacés

52.-

Poêlée de supions au piment d'Espelette, ail et persil
Artichauts rôtis aux olives noires, sauce Piperade et riz 'Venere'

37.-

Faux-filet de bœuf rassis sur l'os cuit doucement au four
Hachis parmentier avec les joues braisées 12 heures au vin rouge
Asperges vertes à l'ail des Ours

49.-

Râble de lapin rôti au four, sauce et crumble de moutarde à l'ancienne
Textures de carottes, polenta au vin blanc et vieux Gruyère

39.-

Menu « Retour du Marché »

Chaque samedi à midi (Nombre limité – pensez à réserver le menu en avance !)

Menu composé selon les arrivages et l'inspiration du chef

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert)

48.-

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.-	
Rhubarbe confite et croquante au miel et fraises 'Cléry' Glace et crème légère à la pistache et crispy au chocolat blanc	16.-
Bavarois au chocolat 'Mahoë' 43% et noisettes caramélisées Espuma praliné, sorbet chocolat et croustillant au gruë de cacao	16.-
Tiramisu aux spéculoos	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.-