

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

*Bonne dégustation !
Le chef, Pascal Cloetens*

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

*Bonne dégustation !
Le chef, Pascal Cloetens*

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

Thon 'Albacore' mi-cuit au Vadouvan, écume de lait de coco au citron vert
Tartare de mangue, oignons rouges, shiso et coriandre

Paganum

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

Dos de cabillaud rôti sur la peau, sauté de chanterelles d'été et salicornes
Sauce vierge à la tomate et ail noir de la famille Gatabin, Pays d'Enhaut

Chardonnay

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Quasi de veau cuit doucement au four, jus réduit à l'origan
Pommes de terre vitelotte écrasées à l'huile d'olive, artichauts rôtis et fèves

l'Amprô

« Domaine des Trois Étoiles » à Peissy

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

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

et/ou

Abricots du Valais pochés à la verveine et au miel

Mousse au fromage blanc et vanille, croustillant à la pistache

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

Burratina de 'la Casa Mozzarella' à Genève au basilic
Aubergines, courgettes et poivrons grillés. Olives torréfiées et sauce Piperade

Rosé 'Prestige'

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Œuf fermier poché et chanterelles d'été sautées
Pesto au basilic, échalotes confites au vinaigre balsamique et roquette

Sauvignon

« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Blanc de poireau rôti, ravigote aux herbes et gnocchis
artichauts rôtis au thym et romarin

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 'Mahoë' 43% et croustillant aux grûés de cacao
Crème à l'anglaise parfumée à la fève Tonka

L'Essentiel

« 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) 68.-

Accord mets et vins (3 verres) 24.-

Menu « Terroir »

Burratina de 'la Casa Mozzarella' à Genève et pain fougasse au basilic
Aubergines, courgettes et poivrons grillés. Olives torréfiées et sauce Piperade

Rosé Prestige
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Pièce de porc de Jussy (GRTA) rôtie au four, sauce moutarde à l'ancienne
Blanc de poireaux rôti, ravigote aux herbes et gnocchis

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

Clafoutis aux cerises, amandes et miel
Glace 'Pana' et croustillant au blé soufflé

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

Burratina de 'la Casa Mozzarella' à Genève et pain fougasse au basilic
Aubergines, courgettes et poivrons grillés. Olives torréfiées et sauce Piperade

19.-

Thon 'Albacore' mi-cuit au Vadouvan, écume de lait de coco au citron vert
Tartare de mangue, oignons rouges, shiso et coriandre

24.-

Rémoulade de crabe aux fines herbes et tartare de tomates 'Rose de Berne'
Purée d'avocats, chips de pommes de terre 'Vitelotte' et 'Tahoon cress'

25.-

Œuf fermier poché et fines tranches de jambon cru Ibérique
Textures de chou fleur et noix de cajou grillées

23.-

Fines tranches de bœuf marinées, chanterelles d'été sautés et pesto au basilic
Échalotes confites au vinaigre balsamique et roquette

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

Porc, bœuf, veau et volaille
Porc GRTA
Jambon ibérique

Suisse
Jussy
Espagne

Dorade
Cabillaud
Cigale de mer / crabe/ thon

Méditerrané
Norvège
Pacifique

Pour continuer

Dos de cabillaud rôti sur la peau, sauté de chanterelles d'été et salicornes
Sauce vierge à la tomate et ail noir de la famille Gatabin, Pays d'Enhaut

42.-

Queues de cigale rôties au curry rouge, émulsion au senteurs Thaï
Chou chinois sauté au gingembre et piment doux. Riz 'Venere'

52.-

Filet de dorade 'Royale' cuit à l'unilatérale, jus façon 'Bouillabaisse'
Fenouil confit, pommes de terre safranées et aïoli

41.-

Pièce de porc de Jussy (GRTA) rôtie au four, sauce moutarde à l'ancienne
Blanc de poireau rôti, ravigote aux herbes et gnocchis

39.-

Quasi de veau cuit doucement au four, jus réduit à l'origan
Pommes de terre vitelotte écrasées à l'huile d'olive, artichauts rôtis et fèves

52.-

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.-

Clafoutis aux cerises, amandes et miel

Glace 'Pana' et croustillant au blé soufflé

16.-

Abricots du Valais pochés à la verveine et au miel

Mousse au fromage blanc et vanille, croustillant à la pistache

16.-

Mousse au chocolat 'Mahoë' 43% et croustillant aux grués de cacao

Crème à l'anglaise parfumée à la fève Tonka

12.-

Dégustation de trois petits pots de crèmes brûlées

14.-

Café gourmand 'Les Curiades' (*servi avec ses trois mini desserts maison*)

16.-

Thé ou infusion gourmand 'Les Curiades' (*servi avec ses trois mini desserts maison*)

17.-

Café glacé

14.-

Irish Coffee / Les arrosées

16.-