



LE TOURBILLON

audace et gourmandise

Restaurant d'intégration socioprofessionnelle par la cheffe
Elodie Schenk en collaboration avec la Croix-Rouge genevoise



Chère cliente, cher client,

Si vous êtes sujet-te à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs-trices vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Votre hôte

Dites 55!

Semaine du 04 - 08 décembre

Amuse bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Tataki de bœuf mariné au miso suisse

Pickles chanterelles - shiso - condiment citron

Filet de sébaste - bouillon aux saveurs des îles

Minestrone de légumes - citronnelle - gingembre
coriandre - Vongoles veraci

Sapin gourmand

Ganache montée - graines de courge - fleur d'oranger

2^{ème} entrée: 18.-

Bûche de foie gras gourmande - cœur de fruits

Brioche aux figues - chutney de nectarines, prunes et graines de
moutarde - jambon cru - gel de figues

55.-

Chariot de fromages possible à 10.-

Provenances

Sébaste : Atlantique nord-est / Vongole veraci: Italie / bœuf: CH

Nos entrées

-  **Crèmeux automnal de courge et butternut** 15.-
Châtaignes - pistaches - butternut rôtie
-  **Bol de salade de saison** 12.-
Légumes au vinaigre - vinaigrette maison de figues à la flamme
- Os à moelle « Bateau » gratiné au beurre d'herbes** 17.-
Toastinette - chanterelles poêlées - shiso
- « Terrine du Tourbillon » de sanglier Suisse** 19.-
Pickles en folie - vinaigrette perlée de sauce chasse - kimchi maison - châtaignes
- Bûche de foie gras gourmande - cœur de fruits** 23.-
Brioche aux figues - chutney de nectarines, prunes et graines de moutarde - jambon cru - gel de figues

Provenances

Agneau : CH, Valais / Cerf, Chevreuil : Autriche, Allemagne
Noix de Saint-Jacques : France, Normandie / Veau : CH
Sanglier : CH / Foie gras : France

Nos plats

- Civet de cerf façon grand-mère - garnitures chasse faites maison** 36.-
Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux airelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel
- Agneau d'alpage du col de la Furka travaillé entier** 37.-
Truffe noire suisse - pièce d'agneau en deux façons - perles de pommes de terre - émulsion crémeuse
-  **Fagottini frais farcis à la courge et ricotta de chez Guido du canton de Vaud** 32.-
Monochrome de courges - sauce perlée - poêlée de bolets frais
- Cœur de selle de chevreuil - garnitures chasse faites maison** 58.-
Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux airelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel
- Noix de Saint-Jacques de Normandie au BBQ** 52.-
Risotto d'orge perlé - carotte glacée - panais rôti - réduction corsée d'arêtes

Végétarien 

Nos douceurs

- Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève** 14.-
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés
- Le dôme mystère gourmand** 14.-
Croustillant - fruité - mais pas trop sucré
- Moelleux chocolat 70% cœur coulant** (8 min de cuisson) 14.-
Cœur aux marrons - sorbet pruneaux-cannelle - tuile pur cacao
- Création surprenante aux agrumes de Niels à Borex** 14.-
Biscuit - mousse légère et cassante saveur sauge ananas
Faustrime citrus en condiment - gel bergamote
- Dessert du « Dites 55! »** 14.-
Demandez plus d'informations à notre équipe

« Je suis ravie de vous accueillir dans notre univers, un monde de partage, de goût et de passion. »

Je vous souhaite un bon appétit. »

Notre philosophie

Une attention toute particulière est portée à chaque ingrédient pour le sublimer, de la sélection du fournisseur à la technique culinaire.

Chaque produit est valorisé et son utilisation maximisée. Nous n'avons aucune perte, tout est retravaillé pour être par exemple incorporé dans des fonds de cuisson maison ou des bouillons.

La Ferme Inserres de la Croix-Rouge genevoise encadre des bénéficiaires en situation de rupture, dans un vaste domaine au pied du Salève. Des activités agricoles durables leur sont proposées.

Des œufs, des fleurs comestibles ainsi que des fruits et des légumes, certifiés Bourgeon – Bio Suisse et GRTA, sont quotidiennement utilisés pour les plats du Restaurant.

Les décorations florales des tables sont imaginées et créées par les jeunes de ProPULSE, l'un des programmes d'intégration socioprofessionnelle de la Croix-Rouge genevoise.

Notre pain est fait maison avec du levain que nous cultivons avec amour.

Nos producteurs

Voici quelques-uns des producteurs – agriculteurs éleveurs – pêcheurs avec qui nous travaillons :

La Ferme Inserres, GE

Le Moulin de Sévery, VD

Fournier, GE

MR EDDY, VD

Domaine des Mattines, GE

Distillerie et cave de Saconnex-d'Arve, GE

Pêcherie DELI, VD

Swiss Truffles Dealers, VD

Bruand Affineur, GE

Ferme Courtoix, GE

Gasy Formosa, Madagascar

Ferme la petite Lignière, VD

Mme Kim – Tofu, VD