



# 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 58! »

**Semaine du 12 - 16 février 2024**

**Amuse bouche**

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

**Le tout cardon de la ferme Inserres**

En beignet, en velouté et tartare

**Chartreuse de lieu noir & St-Jacques**

Émulsion corail - tombée verte - perles de patates douces

**Ile flottante gourmande - fève de tonka**

Glace meringuée à la flamme


**58.-**

**Chariot de fromages possible à 11.-**

Provenances

St Jacques: Bretagne / lieu noir: Islande

# Nos entrées

-  **L'œuf d'Inserres à 64°** 19.-  
Poireau - Brillat-savarin croustillant - Truffe noire du Périgord - nuage muscade
-  **Le velouté «champignons - topinambours - marrons»** 15.-  
Crémeux - gourmand - croustillant
- Gravelax maison mariné de sandre Suisse du Lac Majeur** 17.-  
Gel citron & orange - shiso - pickles - perles de tomates concentrées
-  **Bol de saladin de saison** 12.-  
Légumes de saison - vinaigrette maison de figues à la flamme - saladin
- Tartare de veau aux saveurs du Sud** 20.-  
Parmesan - caviar de balsamique - sorbet roquette

## Provenances

Cabillaud :Norvège;FAO27 / Veau :CH / Lard de Colonnata :IT  
Foie gras : France / Pintade: France

# Nos plats

- Tournedos de veau - lardo di Colonnata** 44.-  
Carotte gourmande - chou rouge - Agria confites à l'huile Extra Vierge de Crête
-  **Risotto crémeux - truffe noire du Périgord à la râpe** 39.-  
Riz Carnaroli d'Italie - mascarpone - artichaut frais
-  **Pleurote du panicaut en croustillant de houblon** 32.-  
Nectar de légumes - pommes de terre - topinambours confit d'oignons
- Suprême de pintade Numidie au grué de cacao** 41.-  
Endives aux saveurs de mandarines - galette pois chiches de Sauvigny - chanterelles
- Cabillaud Skrei pêche du Nord « l'union Terre et Mer »** 36.-  
Salsifis - panais - boulghour - beurre blanc vanille

Végétarien



# Nos douceurs

- |  |      |
|--|------|
| <b>Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève</b><br>Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés        | 14.- |
| <b>Le Mont Blanc aux marrons - gel cerises au Kirsch</b><br>Croustillant - fruité - mais pas trop sucré                | 14.- |
| <b>Finger Cappuccino</b><br>Biscuits Spéculos - mousse légère chocolat blanc & mousse Coffola - sorbet orange sanguine | 14.- |
| <b>Moelleux chocolat 70%</b> (8min cuisson)<br>Cœur praliné maison - confit de mandarines amer<br>Sorbet kalamansi     | 14.- |
| <b>Dessert du « Dites 58! »</b><br>Demandez plus d'informations à notre équipe   | 14.- |

*« 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.

Notre pain est fait maison tous les matins, avec du levain que nous cultivons avec amour.

## Nos producteurs

Voici quelques-uns des producteurs – agriculteurs éleveurs – pêcheurs avec lesquels 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**