



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 22 - 26 avril 2024

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Croustillant de cabillaud - yuzu confit

Coulis de tomates - tombée d'épinards - sauce d'agrumes

Grillade de veau - sauce caramélisée

Oignons grelots en sauce - pommes de terre - petits légumes

Tiramisu aux fraises

Crème légère à la vanille - fraises - sirop basilic



58.-

Chariot de fromages à 11.-

Provenances

Cabillaud: FAO27 Atlantique nord/est / veau: Ch

Nos entrées

- Compression d'asperges – poutargue d'Italie** 21.-
Jaunes d'œufs d'Inserres en sabayon de poutargue et à la râpe - nori - jeunes pousses
- Panna cotta de petits pois - Crabe des neiges** 23.-
Effiloché de crabe - limette - capsule de vin rouge en réduction
-  **La Texture d'asperge** 16.-
Raviole géante ouverte d'asperges - soupçon d'agrumes - bouillon retour d'Asie - pousse de soja
- Tartare de veau aux saveurs du Sud** 20.-
Lemon baby - caviar de balsamique - sorbet roquette brunoise de légumes
-  **Bol de saladine de saison** 12.-
Légumes crus et en lactofermentation - saladine vinaigrette maison – tuile croquante

Provenances

Crabe des neiges: FAO27 Atlantique nord/est; poutargue: IT;
Veau & boeuf: CH ; Cabillaud: FAO27 Atlantique nord/est;
canard & foie gras: FR

Nos plats

- Palette de bœuf Black Angus suisse confite au sirop d'érable bio** 41.-
1001 billes de légumes - laquage miroir - pommes de terre - poireau frit - voile de lard de Colonnata
- Cabillaud Skrei pêche du Nord - crumble de betterave** 38.-
Salsifis - panais - boulghour - beurre blanc à la vanille sésame noir
-  **Pleurote du panicaut en croustillant de malt houblonné** 32.-
Nectar de légumes - pommes de terre - topinambours en syphon - confit d'oignons
- Pithiviers de canard confit - cœur de foie gras** 46.-
Artichaut poivrade en barigoule - poire - robe de chou sauce gourmande périgourdine
-  **Risotto crémeux - émulsion de Porto rouge** 36.-
Riz Carnaroli d'Italie - chanterelles clous - ail des ours mascarpone - asperges minis – pesto rosso

Végétarien 

Nos douceurs

- | | |
|--|------|
| Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés | 14.- |
| Café gourmand du Tourbillon
La fantaisie glacée - le «chocolaté chaud» - le T-craquant
<i>Accompagné d'un café, thé ou espresso</i> | 15.- |
| Finger Cappuccino
Biscuits Spéculos - mousse légère chocolat blanc &
mousse Coffola - sorbet orange sanguine | 14.- |
| Moelleux chocolat 70% cœur praliné de graines (8min)
L'union « chocolat & kiwi » | 14.- |
| Dessert du « Dites 58! »
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