



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 10 - 15 juin 2024

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Finger d'orties - duo de truite

Truite en gravelax et en rilette - condiment graines de moutarde ponzu mandarine

Slices de veau snackés - sauce au citron

Brochette de grenailles - royale d'asperges vertes

Charlotte gourmande

Biscuits pèlerines - rhubarbe rose confite - caramel
beurre salé - crème légère

58.-

Chariot de fromages à 11.-

Nos entrées

La tomate - burratina - voile de jambon cru italien 18.-
Gelée de tomates - croûtons - gaspacho pastèque et tomates - crémeux de tomates brûlées au BBQ

Ceviche de sériole aux saveurs Péruvienne 23.-
Pickles - gingembre - lime - voile dentelle - leche de tigre mélisse/coriandre

 **La Texture d'asperge** 16.-
Raviole géante ouverte d'asperges - soupçon d'agrumes - bouillon retour d'Asie

Tartare de veau aux saveurs du Sud 20.-
Citron confit - caviar d'oignon rose - sorbet roquette brunoise de légumes - poivre verveine

 **Bol de saladine de saison** 12.-
Jeunes saladines - vinaigrette pomme verte - légumes crus et en lactofermentation maison

Provenances

Sériole:Hollande; veau & boeuf:CH; canette:FR; poulpe:Esp

Nos plats

Le filet de bœuf grillé au BBQ japonais 46.-
Pommes de terre crousti-fondantes - jus de réduction de carottes perlé - carotte gourmande bicolores

Poulpe laqué au curry Jaipur 41.-
Potée de fèves, citron & tomates cherry - riz basmati papadum croustillant - espuma chorizo Bellotta

 **« L'aubergine rôtie »** 34.-
Scarmoza fumée - crumble de vitelotte - labneh aux graines de moutarde - condiment citron noir & shitake fumé

Poitrine de canette de Challans frotté au sésame de prune 38.-
Gnocchis plats gratinés - Sucrine et brocolis snackées sauce gastrique - prune flambée

Salade ensoleillée du Tourbillon 36.-
Tempura de ris de veau - pois chiche en crémeux salade de persil - mesclun - pickles - pois chiches frits

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 expresso</i>	15.-
Tartelette aux fraises - sorbet fruits rouges Biscuit d'orge torréfié - crème mousseline à la vanille de notre producteur, Gassy Formosa - compotée de fraises	14.-
Baba au rhum arrangé à la rhubarbe Sorbet rhubarbe rose - crème légère vanillée - rhubarbe confite au sirop	14.-
Dessert du « Dites 58! » Demandez plus d'informations à notre équipe	14.-
Palette de cinq glaces et sorbets Selon l'inspiration du moment	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