



# 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 15 - 19 juillet 2024**

**Amuse-bouche**

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

**Royale de petits pois - crabe**

Tartare de crabe des neiges - brunoise de légumes  
grenade - fèves - huile verte

**Tataki de magret de canard frotté au romarin Corse**

Courgettes tricolores - tomates séchées - réduction  
d'agrumes en vinaigrette

**Mousse chocolat en duo**

Coffola - chocolat blanc - crumble - fruits frais

**58.-**

**Chariot de fromages à 11.-**

Provenances

Crabe des neiges: FAO27 Atlantique nord/est; canard:Fr

## Nos entrées



### La tomate - burratina

Gelée de tomates - croûtons - gaspacho pastèque et tomates - crémeux de tomates brûlées au BBQ

18.-

### Ceviche de sériole aux saveurs Péruvienne

Pickles - gingembre - lime - voile dentelle - leche de tigre mélisse/coriandre

23.-



### La Texture d'asperge

Raviole géante ouverte d'asperges - soupçon d'agrumes - bouillon retour d'Asie

16.-

### Tartare de veau aux saveurs du Sud

Citron confit - caviar d'oignon rose - sorbet roquette brunoise de légumes - poivre verveine

20.-



### Bol de saladine de saison

Jeunes saladines - vinaigrette pomme verte - légumes crus et en lactofermentation maison

12.-

#### Provenances

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

## Nos plats

### Le filet de bœuf grillé au BBQ japonais

Pommes de terre crousti-fondantes - jus de réduction de carottes perlé - carotte gourmande bicolores en robe de béchamel

46.-

### Poulpe laqué au curry Jaipur

Potée de fèves, citron & tomates - riz basmati papadum croustillant - espuma chorizo Bellotta

41.-



### « L'aubergine rôtie »

Scarmoza fumée - crumble de vitelotte - labneh aux graines de moutarde - condiment citron noir & shitake fumé

34.-

### Poitrine de canette de Challans frotté au sésame de prune

Gnocchis plats gratinés - Sucrine et brocolis snackées sauce gastrique - prune flambée

38.-

### Salade ensoleillée du Tourbillon

Tempura d'épeautre de ris de veau - pois chiche en crémeux - salade de persil - mesclun - pickles - pois chiches frits

36.-

Végétarien



# Nos douceurs

- |  |      |
|--|------|
| <b>Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève</b><br>Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés  | 14.- |
| <b>Café gourmand du Tourbillon</b><br>La fantaisie glacée - le «chocolaté chaud» - le T-craquant<br><i>Accompagné d'un café, thé ou espresso</i>                         | 15.- |
| <b>Tartelette aux fraises - sorbet fruits rouges</b><br>Biscuit d'orge torréfié - crème mousseline à la vanille de notre producteur, Gassy Formosa - compotée de fraises | 14.- |
| <b>Minis Babas au rhum arrangé à la rhubarbe</b><br>Sorbet rhubarbe rose - crème légère vanillée - rhubarbe confite au sirop - menthe fraîche                            | 14.- |
| <b>Dessert du « Dites 58! »</b><br>Demandez plus d'informations à notre équipe   | 14.- |
| <b>Palette de cinq glaces et sorbets</b><br>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**