



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 21 - 25 octobre 2024

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Filet de féra du Léman, confit à 45° - feuille de Sichuan

Fondue de poireau - syphon gourmand au chorizo

Caille de Bretagne désossée au BBQ japonais

Purée de potimarron aux marrons - choux de Bruxelles
pommes à la lyonnaise - jus corsé aux airelles

Gâteau prune et yaourt

Glace assortie - lime - vanille de Madagascar de M. Gassy

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Caille: Fr; féra: CH

Nos entrées



«L'œuf de la ferme Inserres» 63° - syphon nuageux aux morilles

Artichaut - noisettes - voile de parmesan - chanterelles en persillade

18.-

Gravelax de saumon betterave et sumac

Pickles de graines de moutarde et fermentation de légumes - gel gourmand yaourt à la presse - mesclun - vinaigrette perlée

23.-



Promenade en forêt

Tarte fine - effilochée et tempura de pleurote GRTA, oignons confits à la mélisse - glace aux bolets

17.-

Crème brûlée au foie gras - coque cassante

Chutney gourmand - citron fermenté - toast de focaccia

21.-



Bol de saladine de saison

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

12.-

Provenances

Veau & boeuf: CH ; Foie gras: FR; poulet: FR; saumon : Norvège ; chevreuil: Hongrie

Nos plats

Filet de veau tranché - paprika fumé

Endive braisée à l'orange - écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive - jus corsé granny smith

48.-

Cœur de selle de chevreuil - sauce airelles & cassis

Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux airelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel

51.-



Risotto gourmand de pâtes

Mascarpone - truffe Suisse Melanosporum - nuage de lait au foin fumé - variété de courges du moment

36.-

Tournedos croustillant de poulet pattes noires «Label Rouge» de Bourgogne

Lard fumé - cœur topinambour - panisse croustillante condiment amandes & tonka - sauce suprême crémeuse

38.-

Bûchette fondante d'omble, féra et écrevisses du Léman

Sphère de blette et de cardons - butternut et pâtisson glacés - bisque onctueuse d'écrevisses sauvages

42.-

Végétarien



Nos douceurs

Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés	14.-
Café gourmand du Tourbillon <i>Accompagné d'un café, thé ou expresso</i>	15.-
Finger chocolaté du Tourbillon Chocolat noir 72% - feuillantine cacahuète - mousse vanille de notre producteur, Gassy Formosa à Madagascar	14.-
Entremet sapin & mirabelles Mousse légère en infusion de sapin Suisse - mirabelles confites - crumble choco - la gorgée du pin résineux	14.-
Dessert du « Dites 58! » Demandez plus d'informations à notre équipe	14.-
Palette de trois glaces et sorbets Selon l'inspiration et les créations du moment	9.-

« 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