



# 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 4 - 8 novembre 2024**

**Amuse-bouche**

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

**Filet de canette façon « roastbeef »**

Finement tranché - vinaigrette de jus corsé - Pickles de carottes - confit de chou rouge

**Pressé de filet de bar - persil**

Trilogie de courges ( cru - crémeux - fondant) - riz frit sauce crémeuse tagète passion

**Chouquette XXL**

Ganache montée noir intense 70% - sorbet prune

**Plat de la semaine: 36.-**

**Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-**

**Menu complet: 58.-**

**Chariot de fromages: 11.-**

*Provenances Canette: FR, bar: Turquie*

# Nos entrées

-  **«L'œuf de la ferme Inserres» 63° - syphon nuageux aux morilles** 18.-  
Artichaut - noisettes - voile de parmesan - chanterelles en persillade
- Gravelax de saumon betterave et sumac** 23.-  
Pickles de graines de moutarde et fermentation de légumes - gel gourmand  
yaourt à la presse - mesclun - vinaigrette perlée
-  **Promenade en forêt** 17.-  
Tarte fine - effilochée et tempura de pleurote GRTA, oignons confits à la mélisse - glace aux bolets
- Crème brûlée au foie gras - coque cassante** 21.-  
Chutney gourmand - citron fermenté - toast de focaccia
-  **Bol de saladine de saison** 12.-  
Jeunes saladines - vinaigrette maison - légumes crus et en lactofermentation maison

## Provenances

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

# Nos plats

- Civet de cerf - sauce finie au cacao** 38.-  
Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux aïelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel
- Cœur de selle de chevreuil - sauce aïelles & cassis** 51.-  
Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux aïelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel
-  **Risotto gourmand de pâtes** 36.-  
Truffe du Jura Suisse dite de Bourgogne aux saveurs des sous-bois - Nuage de lait - variété de courges du moment
- Tournedos croustillant de poulet pattes noires «Label Rouge» de Bourgogne** 38.-  
Lard fumé - cœur topinambour - panisse croustillante condiment amandes & tonka - sauce suprême crémeuse
- Noix de Saint-Jacques de Normandie snackée** 54.-  
Riz venere aux échalotes - panais en folie - émulsion de bisque au yuzu - Tobiko craquant

Végétarien



# Nos douceurs

<b>Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève</b> Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés	14.-
<b>Café gourmand du Tourbillon</b> <i>Accompagné d'un café, thé ou expresso</i>	15.-
<b>Moelleux cœur coulant «Black &amp; White»</b> Extérieur Valrhona (inspiration passion) - intérieur praliné noisette maison - sorbet fruits de la passion	14.-
<b>Entremet sapin &amp; mirabelles</b> Mousse légère en infusion de sapin Suisse - mirabelles confites - crumble choco - la gorgée du pin résineux	14.-
<b>Dessert du « Dites 58! »</b> Demandez plus d'informations à notre équipe	14.-
<b>Palette de trois glaces et sorbets</b> 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**