



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 25 - 29 novembre 2024

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Mille-feuille de légumes

Mesclun - gel d'oignons roses - crackers de graines
vinaigrette à la moutarde - fraîcheur d'agrumes

Filet de veau roulé au paprika fumé - croustillant de bœuf

Gnocchi de patate douce - légumes d'hiver en crémeux
sauce au poivre vert - topinambours rôtis

Entremet cappuccino

Mousse café & vanille - biscuit breton - tuile cacao
craquante - sorbet assorti

Plat de la semaine: 36.-


Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances veau: CH; bœuf :CH

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 : Nor
chevreuil: Hon, Cerf: All; st Jaques: FR*

Nos plats

- Civet de cerf - sauce finie au cacao** 38.-
Spätzli au beurre - chou de Bruxelles - chou rouge aux aïelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel
- Cœur de selle de chevreuil - sauce aïelles & cassis** 55.-
Spätzli au beurre - chou 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.-
« Riso venere » aux échalotes - panais en folie - émulsion de bisque au yuzu - Tobiko craquant

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.-
Moelleux cœur coulant «Black & White» Extérieur Valrhona (inspiration passion) - intérieur praliné noisette maison - sorbet fruits de la passion	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