



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 20 - 24 janvier 2025

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Velouté de butternut - condiment curry

Chanterelles boutons - oignons frits - citronnelle

Tentacules de poulpes laquées Teriyaki

Risotto crémeux - mascarpone - fèves - roquette

Tiramisu gourmand

Spéculos - mousse crémeuse - biscuit imprégné au café

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Nos entrées



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

Artichaut - noisettes - voile de parmesan - chanterelles

18.-

Gravelax de saumon betterave et sumac

Pickles de graines de moutarde et fermentation de légumes - yaourt à la presse - mesclun

23.-

Os à moelle bateau - escargots gourmands

Gratinade de chapelure de vin et moutarde violette escargots de Bourgogne en persillade - toast de pain maison

19.-

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

Boeuf: CH ; Foie gras: FR; poulet: FR; saumon & cabillaud : Norvège
st Jaques: FR

Nos plats

Duo de filet de bœuf et croustis de joue confite

Gratin de cardons et truffes - carottes en folie - jus de bœuf infusé au saké

49.-

Cœur de dos de cabillaud des mers du nord en croûte dorée

Embeurrée de chou frisé - beignet de topinambours - patate douce - sauce vin rouge

42.-



Champignon Pom Pom en version végétarienne

Chanterelles en persillade - crémeux de pomme de terre steak de Pom Pom - jus corsé de réduction de champignons

36.-

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

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

38.-

Noix de Saint-Jacques de Normandie snackée

« Riso venere » aux échalotes - panais en folie - émulsion de bisque au yuzu - duo d'œufs de brochet et de saumon

54.-

Végétarien



Nos douceurs

- Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève** 14.-
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés
- La planchette gourmande du Tourbillon** 15.-
Trois minis desserts découvertes
Accompagné d'un café, thé ou expresso de votre choix
- Moelleux cœur coulant «Black & White»** 14.-
Extérieur Valrhona inspiration passion - intérieur praliné
noisette maison - sorbet fruits de la passion
- Le tout chocolat sans culpabilité** 14.-
Trio de ganache fouettée - biscuit cacao & fleur de sel
de Bex - sorbet cacao & citron - éponge fève de tonka
- Dessert du « Dites 58! »** 14.-
Demandez plus d'informations à notre équipe
- Palette de trois glaces et sorbets** 9.-
Selon l'inspiration et les créations du moment

« 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