



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 10 - 14 mars 2025

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Gourmandise fromagère

Siphon de fondue légère - tuile craquante de parmesan
pomme de terre - truffe suisse melanosporum

Tataki de canard de barbarie

Brocolis au sarrasin - crémeux patate douce - sauce
aigre-douce maison - kale rouge frit

Crumble de myrtilles

Glace vanille maison - tuile au cacao amer

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Canard: FR

Nos entrées



Duo d'asperges

Royale d'asperges vertes - salade d'asperges bicolores
Crackers de quinoa - hollandaise au yuzu

18.-

Gravelax de saumon betterave et épice sumac

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

23.-

Os à moelle bateau - escargots gourmands

Gratinée de chapelure de vin et moutarde violette
Escargots de Bourgogne en persillade

19.-

Cabillaud Skrei - lemon baby

Poireau à la flamme - Cabillaud en pétales - rafraîchi
d'un sorbet cerfeuil - jaune d'œuf à 65°

21.-



Bol de saladine de saison

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

12.-

Provenances

Boeuf: Suisse ; cabillaud et saumon: Norvège ; bar: Grèce ; pintade:
France; Agneau: Irlande

Nos plats

Duo de filet de bœuf et cromesquis de joue confite

Gratin de cardon à la truffe Melanosporum - carottes
gourmande - jus de bœuf infusé à la sauge - croustilles
de feuilles

49.-

Filet d'agneau en robe d'ail des ours

Topinambours braisés - brocolis - crémeux de panais au
sarrasin torréfié - jus corsé et ail des ours frais

46.-



Champignon Pom Pom en version végétarienne

Shiitake - crémeux de pomme de terre - steak de Pom
Pom - jus corsé de réduction de champignons

36.-

Suprême de pintade en ballottine de morilles

Endive laquée à la réduction d'orange - safran - ragoût de
petits pois & orge perlé - glace surprise - sauce crème

42.-

Pavé de bar sauvage en deux façons

En filet cuit sur peau et en tartare - Ecrasé de vitelottes
sifflets d'asperges - sauce onctueuse aux effluves de café

52.-

Végétarien 

Nos douceurs

Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés

14.-

La planchette gourmande de douceurs
Trois minis desserts découvertes
Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso

15.-

La poire
Paires confites - mousse vanille de Madagascar - coque
et glace crémeuse au matcha

14.-

Le tout chocolat sans culpabilité
Trio de ganache fouettée - biscuit cacao & fleur de sel
de Bex - sorbet cacao & citron - éponge fève de tonka

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