



# 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 05.05 au 09.05 2025**

**Amuse-bouche**

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

**L'œuf parfait façon florentin**

Embeurrée de blette de la ferme - œuf en cuisson lente  
émulsion à truffe melano

**filet de canette rôti au thym**

Asperges vertes de la Petite Lignère à Gland - riz  
croustillant - jus de viande à la framboise fraîche

**Forêt noire maison**

Biscuit cacao amer - crème montée - mûres infusées au  
Porto rouge - sorbet fruits rouges

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

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

**Menu complet: 58.-**

**Chariot de fromages: 11.-**

Provenances  
Canette: FR

# Nos entrées



## Duo d'asperges

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

## Omble mariné aux agrumes & poivre vert frais Bolavens

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

## Os à moelle bateau - escargots gourmands

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

## Cabillaud Skrei - lemon baby

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



## Bol de saladine de saison

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

### Provenances

Boeuf: Suisse ; cabillaud : Norvège ; bar: Grèce ; ombie: Islande  
pintade: France; Agneau: Irlande

# Nos plats

18.-

## Duo de bœuf – filet et croustilles de joue confite

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

49.-

23.-

## 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.-

19.-



## Champignon Pom Pom en version végétarienne

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

36.-

21.-

## 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

44.-

12.-

## 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

- |  |      |
|--|------|
| <b>Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève</b><br>Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés  | 14.- |
| <b>La planchette gourmande de douceurs</b><br><i>Trois minis desserts découvertes</i><br><i>Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso</i>              | 15.- |
| <b>La poire</b><br>Paires confites - mousse vanille de Madagascar - coque<br>et glace crémeuse au matcha   | 14.- |
| <b>Le tout chocolat sans culpabilité</b><br>Trio de ganache fouettée - biscuit cacao & fleur de sel<br>de Bex - sorbet cacao & citron - éponge fève de tonka | 14.- |
| <b>Dessert du « Dites 58! »</b><br>Demandez plus d'informations à notre équipe   | 14.- |
| <b>Palette de trois glaces et sorbets</b><br>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 utilisée.

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, des bouillons ou encore des poudres.

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 GRTA, sont quotidiennement utilisés pour les plats du Restaurant.

Notre pain est fait maison tous les matins, avec un levain que nous cultivons avec amour jour après jour.

## 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**

**Floyd Fungi, VD**