



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 02.06 au 06.06 2025

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Tataki de canette

Roquette - pickles d'oignons roses - vinaigrette aux
framboises - gel de concombre

L'esprit du sous-bois sur braise - laquage BBQ

Brochette découverte de champignons de notre ami Floyd
Funghi - piperade - pommes de terre - épinards et ricotta

Dessert façon fraisier

Mousse à la fraise - chantilly à l'eau de roses - fruits frais

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances
Canette: FR

Nos entrées



Raviole ouverte - bouillon dashi maison

Blette au sésame - cœur coulant de jaune d'œuf mariné au ponzu - salade d'asperges de la petite Lignère

Pavé de truite saumonée des Fjords confit à l'huile

Emulsion citron & mélisse - condiment radis Daikon fumé, graines de moutarde et duo d'œufs de poissons

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 ; omble: Islande
pintade: France; Agneau: Irlande; truite: Norvège

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

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

19.-



Découverte de champignons

Shiitake - pleurote jaune et de panicaut - pom pom boule chanterelles - caviar d'aubergine - pommes de terre jus corsé assorti

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

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

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

Poires 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 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