



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 30.06 au 04.07 2025

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Carpaccio de tomates multicolores

Mozzarella de bufflonne genevoise marinée - huile d'herbes fraîches - balsamique - nuage lacté au Porto

Filet de sébaste en escabèche

Sabayon de chorizo - tagliatelles de courgettes croquantes
boulgour au citron fermenté maison

Dessert Melon - Mélisse

Biscuit breton - salade de melon & citron vert - infusion de
mélisse & verveine - sorbet assorti

Plat de la semaine: 36.-
Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-
Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Sébaste: ls

Nos entrées

-  **Raviole ouverte - bouillon dashi maison** 18.-
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** 23.-
Emulsion citron & mélisse - condiment radis Daikon fumé, graines de moutarde et duo d'œufs de poissons
- Os à moelle bateau - escargots gourmands** 19.-
Gratinée de chapelure de vin et moutarde violette
Escargots de Bourgogne en persillade
- Cabillaud Skrei - lemon baby** 21.-
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** 12.-
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; truite: Norvège

Nos plats

- Duo de bœuf – filet et croustilles de joue confite** 49.-
Gratin de cardon à la truffe Melanosporum - carottes gourmande - jus de bœuf infusé à la sauge - croustilles de feuilles
- Filet d'agneau - brioche dorée** 46.-
Déclinaison de chou-fleur, romanesco & brocolis - ricotta pomme de terre farcie et gourmande - jus à l'estragon du potager
-  **Découverte de champignons** 38.-
Shiitake - pleurote jaune et de panicaut - pom pom boule chanterelles - caviar d'aubergine - pommes de terre jus corsé assorti
- Suprême de pintade en ballottine de morilles** 44.-
Endive laquée à la réduction d'orange - safran - ragoût de petits pois & orge perlé - glace surprise - sauce crème
- Pavé de bar sauvage en deux façons** 52.-
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** 14.-
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés
- La planchette gourmande de douceurs** 15.-
Trois minis desserts découvertes
Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso
- « Òpera con leche y café » - sorbet vanille** 14.-
Biscuit dacquoise - croustillant feuillantine & coffola
mousse chocolat blanc & vanille - gel transparence café
- Miss Pavlova - sorbet mélissa** 14.-
Meringue craquante - gel rhubarbe & mélisse - rhubarbe
confite au sirop - crème diplomate à l'eau de rose
- 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 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