



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 10.11 - 14.11.2025

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Œuf à 64°C en version automnale

Cardons de la ferme - émulsion et tuile de parmesan - jeunes pousses de roquette

Cassolette de brochet du lac Léman façon choucroute

Sauce crémeuse infusée aux feuilles de citronnier - billes de pommes de terre - huile tagète passion

Crumble de Tourbillon

Mirabelles de la ferme Inserres légèrement confites - crumble au beurre noisette - sorbet sauge d'Argentine

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Brochet : Lac Léman

Nos entrées



Velouté de courges - inspiration Thaï

Baby panna cotta coco - galanga - nougatine de graines au curry - focaccia et beurre infusé à la citronnelle

19.-

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

23.-

Terrine de chasse faite maison - marbrée de truffe noire melanoporum

Sanglier mariné - pickles en folie - vinaigrette perlée de sauce chasse - coing confit

25.-

Carpaccio de Gambero Rosso d'Italie

Huile d'olives vierge - salade de fenouil croquant - caviar de pamplemousse - pickles de chanterelles clous

29.-



Bol de saladine de saison

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

12.-

Provenances

Bœuf: CH ; Poulet: CH;
chevreuil, cerf, sanglier: Aut, EU; truite: Norvège

Nos plats

Désossée de côte de bœuf au BBQ - tartare à l'oxalis

59.-

Panisse aux graines de moutarde noir - padron et maïs au BBQ - crémeux de légumes - sauce vierge de persil

23.-

Cœur de selle de chevreuil sauvage - sauce chasse aux cassis

58.-

Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux aïrelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel

25.-



Le tout courge en version d'hiver

38.-

Raviolies de courge muscade par Enzo, souvenir d'un quatre mains - variétés en crémeux - spaghetti - rôtis - graines torréfiées - sauce perlée végétale

29.-

Osso bucco de cerf - sauce finie chocolat 100% (Equateur)

39.-

Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux aïrelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel

12.-

Noix de St Jacques de Normandie en deux cuissons

56.-

La noix snackée et le corail en royale, finie d'œufs de brochet légèrement fumé - maki de salsifis - pilaf de riz noir au parmesan

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.-

Un petit « Coing » de paradis

Coulis - sorbet - mousse vanille de Madagascar - confit
Laissez-vous surprendre...

14.-

Tartelette « Lime Pie »

Feuilleté croustillant - gel et crème de citron vert - citron
fermenté - sorbet meringue à la flamme

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 aux agrumes, VD

Gasy Formosa, Madagascar

Ferme la petite Lignière, VD

Floyd Fungi, VD