



# 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 01.12 - 05.12.2025**

**Amuse-bouche**

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

**Tacos de confit de canard - menthe & persil**

Pomme granny Smith - confit d'oignon rose - bouillon façon dashi

**Goujonnettes de brochet en tempura croustillante**

Frites de pommes de terre - sauce tartare d'algues - Brocoli grillé

**Parfait glacé mandarine**

Gel agrumes - tuile Tonka - compotée de fruits assortis

**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

### **Saumon mariné et frotté aux fleurs de grenade**

Sauce nordique à l'aneth - graines de moutarde en pickles - jeunes pousses - yaourt à la presse - gel cranberries

### **Terrine de chasse faite maison - marbrée de truffe noire melanosporum**

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

### **Carpaccio de Gambero Rosso d'Italie**

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



### **Bol de salade de saison**

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

#### Provenances

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

19.-

23.-

25.-

29.-

12.-

## Nos plats

### **Tournedos de veau marbré aux cornes d'abondance**

59.-

Polenta gratinée - poudre de bolet - crosnes en saumure de curry - poêlée de chanterelles boutons - sauce blanquette

### **Cœur de selle de chevreuil sauvage - sauce chasse aux cassis**

58.-

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



### **Le tout courge en version d'hiver**

38.-

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

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

39.-

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

### **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.-

**Carac 2.0 - 100% fraîcheur**  
Biscuit feuilleté - praliné aux graines et zestes de yuzu  
confit - ganache 65% Equateur - sorbet concombre &  
shiso vert

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**