



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 06.01 - 09.01 2026

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Croustillant de mozzarella de bufflonne de Laura Graf

Confit de tomate au thym - roquette - caviar de balsamique

Suprême de pintade - poêlée de chanterelles

Minestrone de fèves, petits pois et oignons grelots aux herbes - perles de pommes de terre confites à la citronnelle

Entremet vanille - cédrat vaudois

Biscuit breton au beurre salé - mousse légère à la vanille de Madagascar - coulis exotique

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances
Pintade.FR

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

Nougat de volaille « Patte Noires de la Gruyère »

Terrine gourmande - pistache - fruits secs - mousseline de filet de volaille et cuisses confites

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; saumon: Nor; cannette: FR
St Jacques: FR; lotte: FR*

19.-

23.-

24.-

29.-

12.-

Nos plats

Tournedos de veau marbré aux cornes d'abondance

59.-

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

Wellington de filet de lotte de Bretagne

58.-

Feuilletage aux champignons - cœur de lotte - duxelles de champignons - mini endive à la truffe - jus corsé



Le tout courge en version d'hiver

38.-

Ravioles de courge par Enzo, souvenir d'un quatre mains - courges variées en crémeux - spaghetti - rôtis - sauce perlée végétale

La cannette et mandarine en deux façons

42.-

Filet de cannette cuit à l'unilatéral - cannellonis de panais et noisette - cromesquis de cuisse - jus corsé fini au vin jaune - sorbet panais/tonka

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 <i>Trois minis desserts découvertes</i> <i>Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso</i>	15.-
L'assiette de kiwi Chiboust de sésame noir et vanille de Madagascar - la déclinaison de kiwis colorés - sorbet kiwi & shiso	14.-
Traditionnel cœur coulant Moelleux chocolat 65% Equateur - insert passion-mangue glace façon lassi à la mangue et coco	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