



# 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 févettes, 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

19.-

## 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

23.-

## Nougat de volaille « Patte Noires de la Gruyère »

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

24.-

## 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

Veau: CH ; poulet: CH; saumon: Nor; cannette: FR  
St Jacques: FR; lotte: FR

# Nos plats

## Tournedos de veau marbré aux cornes d'abondance

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

59.-

## Wellington de filet de lotte de Bretagne

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

58.-



## Le tout courge en version d'hiver

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

38.-

## La cannette et mandarine en deux façons

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

42.-

## Noix de St Jacques de Normandie en deux cuissons

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

56.-

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.-

**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**