



# 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 16.02 - 20.02.2026**

**Amuse-bouche**

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

**Cromesquis de bœuf**

Coleslaw de chou et carotte - hollandaise de persil - pickles assortis

**Dos de cabillaud nacré - croûte dorée au chorizo**

Gnocchi de patate douce - pousses d'épinard - sauce normande finie au yuzu

**Flamri aux mûres**

Dessert gourmand de semoule façon riz au lait - duo de mûres - feuille de meringue cassante

**Plat de la semaine: 36.-**

**Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-**

**Menu complet: 58.-**

**Chariot de fromages: 11.-**

Provenances

Cabillaud: Norvège; bœuf: Suisse

## 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

<b>Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève</b> Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés	14.-
<b>La planchette gourmande de douceurs</b> <i>Trois minis desserts découvertes</i> <i>Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso</i>	15.-
<b>L'assiette de kiwi</b> Chiboust de sésame noir et vanille de Madagascar - la déclinaison de kiwis colorés - sorbet kiwi & shiso	14.-
<b>Traditionnel cœur coulant</b> Moelleux chocolat 65% Equateur - insert passion-mangue glace façon lassi à la mangue et coco	14.-
<b>Dessert du « Dites 58! »</b> Demandez plus d'informations à notre équipe	14.-
<b>Palette de trois glaces et sorbets</b> 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**