



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 02.03 - 06.03.2026

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Délicatesse de St-Jacques

Bavarois de St-Jacques à la double crème - roquette -
St-Jacques poêlée au beurre fumé

Secreto de cochon Suisse laqué

Laquage au soja - boulgour cantonais - chips de banane
plantain

Crème brûlée chocolat 64%

Coque cassante - glace Earl Grey - tuile cacao amer

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances

St-Jacques: Normandie; Porc: CH

Nos entrées

Vol au vent aux premières lueurs de printemps

Chanterelles boutons - asperges vertes - escargots de Vallorbe en persillade d'ail des ours cueilli par nos soins (option végétarienne possible) 

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.-

Tataki de thon rouge de méditerranée

Vinaigrette satay - jeunes pousses d'épinards en salade - oignons frits - pickles de chou-fleur en folie - perles de yuzu

25.-



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; turbot: ESP

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.-

Filet de turbot rôti sur peau

Asperges blanches braisées - croustillant de pommes de terre à la salicorne - gremolata au citron fermenté - beurre fumé

46.-



Le tout courge

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.-

Risotto verde – Gambero Rosso d'Italie

Risotto crémeux verde - tartare de Gambero Rosso à la flamme - brunoise d'artichaud - huile vierge de la réserve des chefs Goutatoo - croustillant d'ail des ours frais

39.-

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.-
La raviole audacieuse Cœur de confit d'agrumes - graines torréfiées - biscuit financier aux amandes - crème glacée à la vanille de Madagascar de M. Formosa	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