



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 09.03 - 13.03.2026

Amuse-bouche

Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Galantine de volaille aux morilles

Salade de chou croquant - vinaigrette figue et poivre de Timut - glace assorti surprise

Brochette de mérrou mariné

Curry maison - wok de légumes du moment - riz frit aux oignons cebettes et tomates confites

« On joue »

Pierre (mousse coing et cœur caramel et sésame) - **feuille** (cristalline de shiso) - **ciseau** (coulis de coing)

Plat de la semaine: 36.-

Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-

Menu complet: 58.-


Chariot de fromages: 11.-

Provenances

Mérrou: FAO 71; Volaille: FR

Nos entrées

Vol au vent aux premières lueurs de printemps 19.-

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

Saumon mariné et frotté aux fleurs de grenade 23.-

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 » 24.-

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

Tataki de thon rouge de méditerranée 25.-

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

 **Bol de saladine de saison** 12.-

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

Provenances

*Veau: CH ; poulet: CH; saumon: Nor; cannette: FR
St Jacques: FR; turbot: ESP*


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

Filet de turbot rôti sur peau 46.-

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

 **Le tout courge** 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

Risotto verde – Gambero Rosso d'Italie 39.-

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

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