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 23.03 - 27.03.2026

Amuse-bouche
Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Croquette de veau aux cranberries
Salade de céréales - laitue grillée - vierge printanière

Pavé de lieu jaune rôti
Crumble d'olives - asperges vertes - brochette de grenailles sauce crémeuse au vin jaune

Brownie « Black & White »
Brownie chocolat au blanc & aux mûres - glace au sésame noir

Plat de la semaine: 36.-
Entrée & plat ou plat & dessert: 48.-
Menu complet: 58.-

Chariot de fromages: 11.-

Provenances
Lieu jaune: Ecosse; veau: Suisse

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 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

Végétarien

Nos douceurs

Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève **14.-**
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés

La planchette gourmande de douceurs **15.-**
Trois minis desserts découvertes
Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso

La raviole audacieuse **14.-**
Cœur de confit d'agrumes - graines torréfiées - biscuit financier aux amandes - crème glacée à la vanille de Madagascar de M. Formosa

Traditionnel cœur coulant **14.-**
Moelleux chocolat 65% Equateur - insert passion-mangue glace façon lassi à la mangue et coco

Dessert du « Dites 58! » **14.-**
Demandez plus d'informations à notre équipe

Palette de trois glaces et sorbets **9.-**
Selon l'inspiration et les créations du moment

« 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