LE TOURBILLON

audace et gourmandise

Restaurant d'insertion professionnel par la cheffe Elodie Schenk en collaboration avec la Fondation Trajets, Genève.

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 09.11 – 13.11.2026

Amuse-bouche
Surprise de notre cheffe Elodie Schenk

Gravelax de truite des Fjords aux effluves herbacées
Artichauts en barigoule - finesse de poisson - gel de Gin aux agrumes - hollandaise safranée

Suprême de pintade rôti
Croustillant de pommes de terre aux cornes d'abondance - jus corsé aux feuilles de Sichuan - padrones à la flamme

Verrine d'automne
Crème de marrons allégée de chantilly - ganache chocolat et yuzu - biscuit chocolat - brisures de meringue

Deux accords de vins sélectionnés pour votre menu: 16.-

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 - topinambours 20.-
Condiment topinambour rôti à la vanille - nougatine de graines - ballon de courge et brisures de marrons

Palet gourmand de truite fumée - robe de betterave 23.-
Rillettes de truite & mascarpone – Jeu de textures autour de la betterave – crackers de lentilles

L'oreiller du Tourbillon en croûte façon chasseur 26.-
Marcassin, cerf et faisan - pistaches et pignons - épine vinette - morille - vinaigrette aux airelles et saladine

Finesse tranchée de chevreuil rôti 24.-
Comme un roast-beef frotté aux épices cajun - vierge d'abricots séchés - huile d'olive Goutatoo - roquette - gel punchy au Gin

Bol de saladine de saison 14.-
Jeunes saladines - vinaigrette maison - légumes crus - pickles et en lactofermentation maison

Provenances
Marcassin: DE; Cerf: AUT; Chevreuil: AUT; Faisan: FR; Perdreau: GB; Veau: CH; Mérou: FR; Brochet: CH

Nos plats

Lingot de veau confit - bolet snacké 51.-
Crémeux de céleri brûlé - pak-choï - jeu de billes de pommes de terre et patates douce - jus corsé au café

Pithiviers de perdreau et foie gras 44.-
Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux airelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel

Steak de pleurote du panicaut Bio/CH en croustillant de sarrasin torréfié 36.-
Mousseline de pommes de terre - confit d'échalotes au beurre doux - choux de Bruxelles rôtis - élixir de réduction de légumes

Cœur de selle de chevreuil - sauce chasse aux cassis 55.-
Spätzli au beurre - choux de Bruxelles - chou rouge aux airelles - poire à Botzi AOP au vin rouge - marron au caramel

Délicatesse de filet de mérou 46.-
Filet de mérou cuisson lente - sauce mousseuse à la réduction d'arêtes et œufs de brochets fumés - risotto crémeux au radis daïkon - pousses d'épinards - condiment pamplemousse

Végétarien

Nos douceurs

Le salé: **Chariot de notre affineur fromager Bruand de Genève** — **15.-**
Choix de cinq fromages soigneusement sélectionnés

La gourmandise: **La planchette de douceurs** — **16.-**
Trois minis desserts découvertes
Accompagné d'un café, d'un thé ou d'un expresso

Le chocolaté: **« Bean To Bar » chocolat produit au Tourbillon** — **15.-**
Sablé cacao - ganache fondante chocolat - chantilly à la vanille de Madagascar - caramel à la fleur de sel et piment d'Espelette

Sourcing direct: Vanille - région Sambava Madagascar, cacao - Congo: Famille Kuelo

Le Fruité: **Tartelette yuzu et lime** — **15.-**
Feuilletage croustillant - crème citron vert & yuzu - sorbet meringue à la flamme - caviar de yuzu

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

Le givré: **Palette de trois glaces et sorbets** — **10.-**
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. »

La cheffe



Notre philosophie

Chaque ingrédient est sélectionné avec le plus grand soin et travaillé avec respect, du choix du producteur jusqu'à l'assiette.

Notre cuisine s'inscrit dans une démarche responsable où chaque produit est valorisé dans son intégralité. Les parures sont réinterprétées en fonds, bouillons, condiments ou poudres d'assaisonnement, afin de limiter le gaspillage et de révéler toutes les richesses des ingrédients.

Nous cuisinons quotidiennement des œufs, des fruits, des légumes et des fleurs comestibles, en privilégiant les produits locaux et de saison, dont certains sont certifiés GRTA.

Chaque matin, notre pain est façonné et cuit sur place à partir d'un levain naturel que nous entretenons avec passion depuis plusieurs années.

Une cuisine sincère, de saison et engagée, où le respect du produit guide chacun de nos gestes.

Nos producteurs

Voici quelques-uns des producteurs – agriculteurs éleveurs – pêcheurs avec lesquels nous travaillons :

Le Moulin de Sévery, VD

Famille Graf; 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

La vanillerie, Madagascar

Ferme la petite Lignière, VD

Floyd Fungi, VD

Association Alba, Congo

Casa Mozzarella, GE