

LES ETUDIANTS VOUS ACCUEILLENT

Ce sont les étudiants de l'École Hôtelière Genève qui travaillent en cuisine et en salle, encadrés et formés par nos chefs et nos responsables de salle.

Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG

"L'Excellence au service d'une Profession"

 Plat végétarien avec produits laitiers et œufs

Tous les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Notre équipe de service se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions relatives à vos allergies ou autres restrictions alimentaires.

ENTRÉES

Pressé d'ailes de raie aux légumes du soleil,
sauce capricieuse à la mélisse chf 22

Gaspacho de concombre, avocat, yaourt et
menthe glaciale, garnitures croquantes chf 15

Jardin estival, confit de fenouil au cédrat,
légumes croquants et mesclun  chf 15

Salade de jeunes pousses
vinaigrette caesar, olive-citron, framboise-pistache  chf 13

Mosaïque de tomates, burratina de
Genève, lait parfumé au basilic et foccacia  chf 17

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille GRTA rôti à l'herbe
à curry, pomme écrasée et barigoule
d'artichauts chf 36

Poitrine de porc laquée au miel de fleur
de sureau et petits légumes d'été chf 37

Filet de bar à la plancha, anchoïade,
socca, confit d'oignons et tomates séchées chf 33

Dos de sandre snacké, émulsion verveine,
chanterelles et courgette grillée chf 35

Salade Caesar Vieux-Bois, parmesan,
haricots verts, charlotte et tofu GRTA chf 31

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Suisse : Œuf, veau, porc, poulet | UE : Veau | Pologne : Sandre
France : Foie-gras, poulet, bar, raie, anchois
Espagne : Anchois, bar | Russie : Sandre | Italie : Anchois

LES SUGGESTIONS
DE NOTRE
CHEF PÂTISSIER

Petite « Charlotte Audrey » aux framboises
Pana cotta au lait d'amande douce, jardin de
baies acidulées
Tulipe de sorbets et glaces aux fruits frais
Sélection de fromages du moment

CHF 12 par dessert

GLACES ET SORBETS
ARTISANAUX

GLACES

Lait d'amande
Café vegan
Chocolat blanc

2 boules CHF 9

SORBETS

Abricot
Fraise des bois

LE MENU

VB

signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

Disciples  Escoffier
Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

