

LES ETUDIANTS VOUS ACCUEILLEMENT

Ce sont les étudiants de l'Ecole 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

Tarte fine aux oignons, bonbon de longeole du Palais IGP à l'anis étoilé CHF 18

Gaufre de charlotte, saumon fumé « maison », coulis betterave-gingembre CHF 21

Tentacule de poulpe snackée, salade de désirée fumée, julienne de racines à la coriandre CHF 22

Escalope de foie gras pochée, coco de Paimpol AOP et essence de canard CHF 23

Jardin d'hiver, mousseline de racine de persil aux agrumes, légumes croquants et mesclun 🍃 CHF 15

Velouté de courge aux perles du Japon, écume de coco et curry 🍃 CHF 14

Salade verte (olive-citron, balsamique et sirop d'érable, olive et clémentine) 🍃 CHF 12

PLATS PRINCIPAUX

Filet de canette au pain d'épices, gastrique à la mandarine, salsifis glacés et polenta CHF 38

Pavé de faux-filet de bœuf rassis sur os, jus corsé aux échalotes, moelle et pomme mousseline CHF 44

Tajine d'agneau aux fruits et légumes d'hiver, bouillon parfumé au « ras el hanout » CHF 39

Filet de bar grillé, mousseline carotte-fenouil et émulsion de crevettes grises CHF 39

Pavé de cabillaud « skrei » en habit vert, nage de coquillages au « bergamato de Calabre » CHF 37

Risotto « arborio » au potiron et truffes noires, huile de graines torréfiées 🍃 CHF 35



SUGGESTION DU CHEF

Coffre de pigeon rôti au nougat,
Les cuisses braisées
Jus corsé aux truffes noires

Salsifis et cardon glacés
Polenta aux fruits

CHF 46

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Saumon : Norvège | Poulpe : Espagne | Harengs : France
Bar : France/Espagne | Cabillaud : Norvège | Bœuf, Œuf,
Porc : Suisse | Canette, Foie Gras, Pigeon : France |
Agneau : UE, NZ

tva 7,7% comprise

Du 7 janvier au 24 mars 2019

LES SUGGESTIONS
DE NOTRE
CHEF PÂTISSIER

Sélection de fromages du moment	CHF 12
Chariot de desserts	CHF 12
Suggestion du jour	CHF 12

GLACES ET SORBETS
ARTISANAUX

GLACES	SORBETS
Cookies	Ananas
Caramel beurre salé	Mangue
Meringue de Gruyère	Fruit de la passion
Pistache	Framboise/Chocolat
2 boules	CHF 9

LE MENU

VB

signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

