


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


Fraîcheur de sériole à la coriandre, kimchi de légumes du moment et avocats CHF 21


Marbré de foie gras en deux cuissons, voile de rhubarbe au poivre Kâmpôt CHF 22

Salade gourmande « retour du poulailler »: foies de volaille, œuf de caille et magret fumé CHF 19

« Lasagnettes » aux crevettes et coquillages, nage de homard au lait d'amande CHF 20

Jardin printanier, moelleux d'artichauts aux pistaches, légumes croquants et mesclun  CHF 15

Velouté crémeux d'asperges, royale au cresson de fontaine  CHF 15

Jeunes pousses de saison (olive-citron, balsamique-pistache, moutarde)  CHF 13

PLATS PRINCIPAUX


Suprême de pintade poudré aux fraises, printanière de légumes et pommes nouvelles CHF 36

Filet d'agneau rôti, viennoise à l'ail des ours et pommes Saint-Florentin CHF 42

Blanquette de veau aux morilles, pilaf de riz sauvage à la cive CHF 39

Aile de raie « belle meunière », jus de rôti aux aromates, asperges sautées CHF 39

Filet d'omble nacré, petits pois et carottes glacées, sauce au chasselas et estragon CHF 38

Falafel de tofu au soju, fricassée de légumes du moment et condiments au sésame  CHF 33

tva 7,7% comprise

SUGGESTION DU CHEF

Râble de lapin poêlé au chorizo,
Jus parfumé au thym et ail noir
Asperges glacées et pommes Saint-Florentin
pour 2 personnes | CHF 39 pp

Menu du jour
Entrée, plat principal, dessert
CHF 67

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Sériole : Australie | Crevette : Vietnam | Omble : France/
Irlande | Lapin : France/Hongrie | Canard, Coque, Foie
Gras, Palourde, Pintade, Raie : France | Moule : Irlande/
Hollande | Œuf, Poulet, Porc, Veau : Suisse

Du 28 mars au 16 juin 2019

LES SUGGESTIONS
DE NOTRE
CHEF PÂTISSIER

Crèmeux caramel et sablé breton	CHF 12
Tiramisu à l'expresso et amaretto	CHF 12
Charlotte au Yuzu	CHF 12
Iles flottantes et crème anglaise aux pistaches	CHF 12
Palette de sorbets et fruits frais	CHF 12
Suggestion du jour	CHF 12
Sélection de fromages du moment	CHF 12

GLACES ET SORBETS
ARTISANAUX élaborés par :
L'ARTISAN GLACIER (Paolo Gervasi)

GLACES	SORBETS
Vanille	Fraise
Daim	Citron vert
Tiramisu	Passion
Caramel beurre salé	Ananas
2 boules	CHF 9

LE MENU

signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE



VB