


### LES ETUDIANTS VOUS ACCUEILLENENT

*Ce sont les étudiants de l'Ecole Hôtelière Genevoise 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


Carpaccio de daurade royale, pistaches et pamplemousse rose CHF 21

Cheesecake de saumon fumé au fayard et fines herbes, condiment betterave et raifort CHF 19

Volaille en « trompe l'œuf », truffes noires melanosporum et butternut CHF 20

Persillé de foie gras et joue de bœuf confite, compotée de carottes au gingembre CHF 23

Crème Dubarry : velouté de chou-fleur, croquette de crabe et avruga CHF 15

Jardin d'hiver, moelleux de patate douce et courge à l'orange, légumes croquants et mesclun  CHF 15

Salade de jeunes pousses (olive-citron, miel-romarin, sésame-soja)  CHF 13

## PLATS PRINCIPAUX

Onglet de veau grillé, Parmentier et salsifis glacés aux échalotes confites CHF 42

Joues de porc et atriaux braisés aux lentilles GRITA, coco de Paimpol et légumes racines CHF 39

Ballotine de pintade au foie gras, compressé de pomme Charlotte au thym et parfum de cèpes CHF 36

Vapeur de cabillaud skrei effeuillé, vinaigrette aux herbes et pomme Macaire légèrement fumée CHF 37

Bourride du pêcheur, pommes persillées, fenouil croquant et beignets de calamar CHF 39

Risotto au potiron et éclats de topinambours, espuma aux effluves de truffes noires CHF 35

tva 7,7% comprise

## SUGGESTION DU CHEF

Sole entière farcie à la Dieppoise,  
pommes nature et fondue de poireaux  
pour 2 personnes | CHF 44 pp

Menu du jour  
Entrée, plat principal, dessert  
CHF 67

### PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Suisse : Oeuf, veau, bœuf, porc, poulet  
France : Foie-gras, moule, haddock, sole, pintade, bœuf, dorade  
USA : Saint-Jacques | Ecosse : Saumon | Chine : calamar  
Norvège : Saumon, cabillaud | Belgique : Haddock  
Irlande : Moule | Espagne : dorade | Indonésie : crabe  
Pacific centre ouest : crabe | Pacific sud est : crabe

Du 6 janvier au 24 mars 2020

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  
Élaboré par : L'artisan glacier (Paolo Gervasi)

GLACES

Noix de pécan, sirop d'érable

Lait d'amande

Chocolat blanc

Miel de Lavande

SORBETS

Lychee

Ananas

Mangue

Limoncello

2 boules CHF 9

*signé*  
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE



VB

LE MENU