

### 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

Tartare de veau fumé, mariné aux herbes, croustillant de pecorino et roquette chf 22

Escabèche de poulpe, avocat enflammé, patate douce et coriandre chf 19

Jardin printanier, moelleux de petit pois à la menthe, légumes croquants et mesclun  chf 15

Salade de jeunes pousses  vinaigrette : avocat, olive-citron, fraise-basilic chf 13

## PLATS PRINCIPAUX

Curry de veau au lait de coco, petits légumes printaniers et pommes fondantes au thym chf 39

Pavé de thon snacké, vitelotte, artichauts étuvés et jus de barigoule à l'ail des ours chf 38

«Petits primeurs du moment en fricas-sée», croquant de tofu fumé GRTA, et bouillon au cresson chf 33

### PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Suisse : Œuf, veau | France : Foie-gras, araignée, omble  
Islande : Omble | Espagne : Poulpe  
Vietnam, Sri Lanka, Philippines : Thon

LES SUGGESTIONS  
DE NOTRE  
CHEF PÂTISSIER

Pyramide au chocolat blanc et coulis aux  
fruits rouges

Gratin de pêche et abricot, sabayon au  
romarin

Palette de sorbets et glaces aux fruits frais

Sélection de fromages du moment

CHF 12 par dessert

GLACES ET SORBETS  
ARTISANAUX

GLACES

Noisettes

Sirop d'érable

Lait d'amande

Vanille

Chocolat blanc

2 boules CHF 9

SORBETS

Abricot

Fraise

Cactus citron

Cassis

VB

LE MENU

*signé*  
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

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

