

LES ETUDIANTS VOUS ACCUEILLEMENT

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

Foie gras de canard pressé, rhubarbe, framboise et hibiscus en condiment chf 21

Mosaïque de tomates anciennes relevé de vanille, croquette de mozzarella 🍃 chf 17

La féra du lac fumé juste marinée, gelée de concombre et pomme acide à l'estragon chf 19

Jardin estival, caviar d'aubergine, méli-mélo de légumes à croquer 🍃 chf 15

Soupe de melon givré, copeaux de jambon du valais, huile de basilic chf 13

Salade de jeunes pousses 🍃 chf 16
vinaigrette olive-citron, fraise-basilic, vanille-balsamique

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de volaille aux girolles et vin de noix, chips de peau, blettes à la fève de Tonka chf 36

Faux-filet de bœuf maturé, arrosé d'un beurre à la sauge, tartelettes de polenta aux échalotes chf 42

Omble chevalier en deux textures aux écrevisses, quinoa au citron confit chf 38

Rouget en écailles « P.B », pulpe de romanesco aux pignons, olives, tomates confites et parmesan chf 41

Fleur de courgette et tomates à l'aubergine rôtie, boulgour aux fruits secs, condiment harissa 🍃 chf 32

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Suisse : Bœuf, écrevisses, féra, jambon cru, mozzarella, omble, volaille | France : Foie-gras, rouget, veau

La provenance des poissons peut changer selon l'arrivée du jour

LES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Pavlova aux framboises, une pincée de cardamome

La profiterole «Vieux-Bois»

Suggestion du jour de notre chef pâtissier

Nos glaces et sorbets dans un carré blanc

Assiette de cinq fromages, chutney de rhubarbe

CHF 12 par dessert

signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

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



V
B

LE MENU