

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

Carotte de foie gras de canard mi-cuit, sucs et fanes en condiment chf 22

Vichyssoise, petit pain soufflé de féra fumée à l'anis chf 14

Le crabe royal au concombre, edamame & Tobiko chf 19

Jardin printanier, mousseline de petit pois à la menthe, légumes croquants  chf 15

Salade de jeunes pousses 
vinaigrette huile d'olive-citron, fraise-Sarawak, noisette-balsamique chf 13

L'œuf de poule croustillant, asperges blanches, amandes & sarrasin chf 17

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de pintade fondante, pommes soufflées, artichaut & ail des ours chf 38

Canon d'agneau frotté de piment d'Espelette, crackers printanier, piquillos & boulgour chf 41

La sole de petit bateau en fine viennoise, petits pois à l'oignon rouge, cristalline de laitue chf 42

Tourbillon de saumon-nori, émulsion iodée au poivre Timut, billes de riz vert au gingembre chf 36

Les morilles farcies d'un nuage de pomme de terre, mini légumes glacés  chf 33

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Suisse : œuf, féra, saumon | Norvège : Crabe royal, saumon
France : foie-gras, pintade, sole, agneau
Canada : féra | Ecosse : saumon | Irlande : agneau

LES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIERE

La boule magique...fraise-rhubarbe

La meringue crème double comme on aime à Gruyère...

Assortiment de glaces et sorbets sur un cercle polaire

Suggestion au gré du jour

Assiette de cinq fromages, chutney de rhubarbe

CHF 14

signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE



VB

LE MENU