

Le restaurant La Récolte vous souhaite la bienvenue et vous présente sa carte automnale.




Notre restaurant bénéficie du label **“Ambassadeur du Terroir Genevois”** et vous offre à ce titre, la garantie de qualité et de proximité de produits issus du terroir de notre région.




Les plats typiques du terroir sont signalés par le logo des ambassadeurs.

Demandez aussi notre carte des vins sur laquelle figure une large sélection de vins du terroir.

entrées



 v	Chèvre chaud sur lit de mâche et tomates séchées à l'orange, réduction de balsamic au romarin	22.-
	Terrine de foie gras aux poires caramélisées, coulis de cassis et gruë de cacao	27.-
	Saumon roulé et parfumé aux agrumes sur granité de chili, dip d'avocats et bouquet fraîcheur	18.-
v	Salade de haricots mungo et tofu frit aux noix de cajou	24.-
	Carpaccio de Saint-Jacques au jasmin	20.-
	Buffet de salades et d'antipasti	17.-

potages



 v	Cappucino de potiron aux graines rôties et huile de truffe blanche	13.-
 v	Crème de champignons des bois aux îles flottantes de tomme genevoise	15.-
	Soupe de lentilles et longeole, chips de jambon des Grisons	13.-

TVA 7,6% et service inclus

pâtes & légumes

 v Gratin de cardons de Plainpalais	18.- 25.-
 v Risotto aux écrevisses, légumes glacés et encre de seiche	20.- 28.-
v Wok de légumes croquants au curry vert et lait de coco, riz basmati	24.-
v Tagliatelle aux cèpes, style méditerranéen	26.-

poissons

 Filets de perches frais du lac Léman (selon arrivage), beurre meunière	45.-
Noix de Saint-Jacques sur lit de topinambour et algue douce, crème de sésame acidulée et pourpier	37.-
Filet de cabillaud en croûte de Guinness, émulsion au safran, poireaux et pommes Pont Neuf	33.-
 Ballottine de féra au pinot noir de Genève, quinoa aux olives vertes et purée de carottes	35.-

*Nos poissons entiers, selon l'arrivage du jour, avec trio de saveurs
Prix au 100 gr*

Loup Corse d'élevage grillé pour 1 ou 2 personnes

Daurade Royale grillée pour 1 ou 2 personnes,

Sole de France "Petit Bateau" grillée ou meunière

*Nos poissons du buffet sont servis avec un panaché de légumes selon la récolte
et du riz, des pommes nature, du gratin ou des frites*

viandes

 Longeole de porc braisée aux choux et cumin, bouchons de pommes de terre et moutarde à l'ancienne	29.-
 Gigot d'agneau à basse température, compote de pommes au gingembre et gnocchis de châtaignes	37.-
 Jambonneau de canard confit au chasselas, raisin blanc et pommes de terre douces glacées à l'orange	34.-
Suprême de pintade au foie gras, jus réduit à la vanille et spaghetti de légumes	39.-
Paupiette de veau au vieux Porto et stilton, crosnes sautés et fondue d'épinards	43.-
Entrecôte de bœuf, sauce forestière, tatin d'endives et pomme purée à l'huile d'olive	220 gr 41.-
<i>(le délai d'attente peut varier en fonction de la cuisson désirée)</i>	400 gr 79.-

 = Ambassadeur du Terroir Genevois

v = Végétarien

Toutes nos viandes proviennent de Suisse, excepté le canard, de France.

TVA 7,6% et service inclus