

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



Ouvert toute l'année, 7 jours / 7
Cuisine en continu et carte complète
de 12h00 à 22h00

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

SEUL OU EN MENU À 59 CHF

ENTRÉES 14.-

- Velouté de butternut, crème de gruyère et graines de courges torréfiées   Ø
- ou Terrine de poisson du lac Léman, zestes de citron vert et vinaigrette de crustacés
- ou Cannelloni aux champignons des bois, salade de roquette et vinaigrette aux noix  

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- Darne de saumon poêlée, jus à l'anis, étuvée de fenouil et riz sauvage   Ø
- ou Epaule d'agneau de Genthod confite, jus corsé, légumes de saison et semoule de blé aux quatre épices  Ø
- ou Céleri en risotto crémeux, pomme Granny Smith et dentelle de Sbrinz   Ø

DESSERTS 14.-

- « L'Éclair » au praliné, éclats de noisettes et figues fraîches 
- ou Tartelette aux pruneaux du Jeûne genevois 
- ou Salade de framboises, condiment basilic et Grissini au romarin 

Provenance de nos produits :

Pain ciabatta et sans gluten : Suisse

Agneau Suisse, Brochet et Féra Suisse, Saumon Norvège



Lundi 08 septembre au dimanche 21 septembre



WEEKLY SUGGESTIONS

ON IT'S OWN OR AS A MENU AT 59 CHF

STARTERS 14.-

- Butternut squash soup, Gruyère cream and roasted pumpkin seeds ✕ 🌱 Ø
- or Lake Geneva fish terrine, lime zest and shellfish vinaigrette
- or Cannelloni with wild mushrooms, rocket salad and walnut dressing 🌱 🌱

MAIN COURSES 31.-

- Pan-fried salmon steak, aniseed jus, braised fennel and wild rice ✕ Ø 🌱
- or Candied Genthod lamb shoulder, tasty jus, seasonal vegetables and four-spice wheat semolina Ø 🌱
- or Creamy celery risotto, Granny Smith apple and Sbrinz cheese shavings ✕ 🌱 Ø

DESSERTS 14.-

- « L'Éclair » with praline, hazelnut pieces and fresh figs 🌱
- or Geneva Fast Day prune tart 🌱
- or Raspberry salad, basil dressing and rosemary breadsticks 🌱

Origin of our products:

Ciabatta and gluten-free bread: Switzerland
Lamb Suisse, Pike and white fish Switzerland,
Salmon Norway



Monday 08^h September to Sunday 21^h September

