

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



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

LE MENU DE LA SEMAINE

59 CHF

ENTRÉES 14.-

- ou Velouté de courgettes parfumé à la menthe, Sérac de Fribourg   Ø
- ou Terrine de mousse d'asperges. vinaigrette mimosa  
- ou Salade de fenouils rapés aux agrumes, sauce yaourt à l'aneth   Ø

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- ou Filet de daurade poêlé, fumet réduit au thym, tomates confites et riz sauvage  Ø
- ou Sauté de veau de Genthod façon Marengo, légumes printaniers et polenta onctueuse de Versoix  Ø
- ou Risotto Carnaroli aux petits pois, carottes jaunes et dentelles de Sbrinz   Ø

DESSERTS 14.-

- ou « L'Éclair » au chocolat au lait caramélisé et noisettes torréfiées 
- ou Splendeur de framboise et crumble croquant 
- ou Gaspacho de mangues fraîches et billes de pommes Granny Smith 

Provenance de nos produits :
Pain ciabatta et sans gluten : Suisse
Daurade France, Veau Suisse

MENU OF THE WEEK

59 CHF

STARTERS 14.-

- or Fresh mint and courgette soup, Sérac cheese from Fribourg ✕   Ø
- or Asparagus mousse terrine, mimosa vinaigrette ✕ 
- or Shaved fennel and citrus salad, yoghurt dill sauce ✕  Ø

MAIN COURSES 31.-

- or Pan-fried fillet of sea bream, thyme reduction, confit tomatoes and wild rice ✕ Ø
- or “Marengo” veal stew from Genthod, spring vegetables and creamy polenta from Versoix ✕ Ø
- or Carnaroli Risotto with peas, yellow carrots and Sbrinz cheese ✕  Ø

DESSERTS 14.-

- or Caramelised milk chocolate and roasted hazelnut éclair 
- or Raspberry delight and crunchy crumble 
- or Fresh mango gaspacho, Granny Smith apple spheres 

Origin of our products :
Ciabatta and gluten free bread : Swiss
Sea bream France, Veal Swiss