

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.-

- Fraîcheur de concombre, épinards et amandes grillées ✕  Ø
- ou Guacamole d'avocats au citron vert, tartare de saumon gravlax ✕ Ø
- ou Frittata de courgettes à la menthe, olives noires et jus tomate 

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- Dos de lieu noir poêlé, beurre citronné au basilic,
ou pois gourmands, écrasé de pommes de terre du Genevois ✕ Ø
- Filet mignon de porc d'Appenzell rôti, jus à la sauge,
ou mousseline de carottes et polenta crémeuse de Versoix ✕ Ø
- ou Haricots Borlotti aux chanterelles et salicornes, bouillon à l'estragon ✕ 

DESSERTS 14.-

- « L'Éclair » aux mûres des bois, crème à la pistache 
- ou Sphère croquante de chocolat blanc au coeur coulant de framboise 
- ou Saladine de fruits frais aux mille couleurs, jus de verveine ✕ 

Provenance de nos produits :
Pain ciabatta et sans gluten : Suisse
Saumon Norvège, Lieu Noir Atlantique, Porc Suisse

MENU OF THE WEEK

59 CHF

STARTERS 14.-

- or Fresh cucumber and spinach soup with grilled almonds ✕   Ø
- or Avocado guacamole with lime and marinated salmon tartar ✕ Ø
- or Courgette and mint frittata, black olives and tomato jus 

MAIN COURSES 31.-

- or Pan-seared pollock loin, basil and lemon butter sauce, sugar snap peas and crushed potatoes from Geneva ✕ Ø
- or Roasted porc filet mignon, sage jus, carrot mousseline and creamy polenta from Versoix ✕ Ø
- or Borlotti beans with samphire, chanterelles and a tarragon broth ✕ 

DESSERTS 14.-

- or Blackberry and pistachio éclair 
- or Crispy white chocolate sphere with a runny raspberry heart 
- or Colourful fruit salad with verbena jus ✕ 

Origin of our products :
Ciabatta and gluten free bread : Swiss
Salmon Norway, Pollock Atlantic, Porc Swiss