

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



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

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

SEUL OU EN MENU À 59 CHF

ENTRÉES 14.-

- Velouté froid de courgettes à la menthe fraîche et Sérac de Fribourg   
- ou L'oeuf dur de Céligny au tarama, vinaigrette mimosa  
- ou Focaccia au romarin et tomates rôties, mousseline d'aubergines et pousses de roquette 

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- ou Dos de saumon juste saisi, jus à l'anis, fenouil étuvé et riz sauvage  
- ou Pièce de boeuf Black Angus poêlée, jus à la marjolaine, carottes rôties et pommes écrasées du Genevois  
- ou Pâtes d'avoine de blé au chanterelles et courgettes, pistou de basilic 

DESSERTS 14.-

- ou « L'Éclair » au citron jaune et abricots du Valais rôtis 
- ou Crème brûlée à la lavande du Creux de Genthod  
- ou Gaspacho de fruits rouges et sorbet basilic 

Provenance de nos produits :

Pain ciabatta et sans gluten : Suisse

Tarama France, Saumon Norvège , Boeuf Suisse



Lundi 7 juillet au dimanche 13 juillet



WEEKLY SUGGESTIONS

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

STARTERS 14.-

- Cold courgette cream soup with fresh mint and Fribourg Sérac cheese ✕ 🌱 Ø
- ou Céligny hard-boiled egg with tarama and mimosa vinaigrette ✕ 🌱
- ou Focaccia with rosemary and roasted tomatoes, aubergine mousseline and rocket shoots 🌱

MAIN COURSES 31.-

- ou Back of salmon just seared, aniseed jus, steamed fennel and wild rice ✕ Ø
- Pan-fried Black Angus beef, marjoram jus, roasted carrots and crushed Genevois apples ✕ Ø
- ou Wheat oat pasta with chanterelles and courgettes, basil pistou 🌱

DESSERTS 14.-

- ou 'L'Éclair' with yellow lemon and roasted Valais apricots 🌱
- ou Crème brûlée with lavender from Le Creux de Genthod 🌱 ✕
- Red fruit gazpacho and basil sorbet 🌱

Origins of our products :
Ciabatta bread and gluten-free: Switzerland
Tarama France, Salmon Norway, Beef Suisse



Monday 7th July to Sunday 13th July

