

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.-

- ou Gaspacho de concombre et épinards frais aux amandes grillées  
- ou Tartelette à la tapenade et tomates confites à la fleur de thym
- ou Cannelloni de fromage de chèvre de Cartigny aux fèves

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- ou Dos de daurade poêlée sauce vierge, ratatouille et riz sauvage  
- ou Filet mignon de porc d'Appenzell rôti, jus à la sauge, pomme boulangère et légumes de saison  
- ou Figues et fenouil rôtis, caramel d'orange et porto, boulgour aux quatre épices  

DESSERTS 14.-

- ou « L'Éclair » ganache montée, fraises de Cléry au jus poivré 
- ou Parfait glacé citron vert et coulis de framboises 
- ou Gaspacho de pêches et billes de melon, sorbet citron basilic  

Provenance de nos produits :
Pain ciabatta et sans gluten : Suisse
Daurade: France - Porc: Suisse



Lundi 4 août au dimanche 10 août



WEEKLY SUGGESTIONS

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

STARTERS 14.-

- Cucumber and fresh spinach gazpacho with toasted almonds ✕ 
- or Tomato tapenade tartlet with thyme blossoms
- or Cannelloni of Cartigny goat's cheese with broad beans

MAIN COURSES 31.-

- Pan-fried fillet of sea bream with ratatouille and wild rice ✕ Ø
- or Roast Appenzell pork tenderloin, sage juice, baked apple and seasonal vegetables ✕ Ø
- or Roasted figs and fennel, orange and port caramel, four-spice bulgur ✕ 

DESSERTS 14.-

- or "L'Éclair" ganache, Cléry strawberries with peppery juice 
- or Peach and melon gazpacho, lemon-basil sorbet 
- Iced lime parfait with raspberry coulis ✕ 

Origin of our products:
Ciabatta and gluten-free bread: Switzerland
Sea bass : France- Pork: Switzerland



Monday 4th August to Sunday 10th August

