



Le restaurant L'AGAPE a ouvert ses portes le Mercredi 12 Juin 2019
Depuis, **Clément & Damien** sont heureux de vous y accueillir

Jérémy, notre chef de cuisine, se fait une joie
de vous présenter sa carte printanière

Valentin, présent en salle, saura vous guider
sur les mets servis
Ainsi que sur les vins de notre cave et autres boissons
pouvant s'accorder à vos choix

Nos plats étant cuisinés à la minute,
nous vous remercions pour votre patience

Nos pains sont réalisés par notre chef de cuisine

Toute notre équipe se tient à votre disposition
pour vos moindres besoins

MENU DÉGUSTATION

Découvrez l'univers culinaire de notre chef à travers
un menu dégustation en 6 moments

CHF 89.- par personne
Servi à l'ensemble de la table
Disponible uniquement le soir

Origines de nos produits:

Cercle des Agriculteurs: Farine utilisée pour nos pains maison

Riz de Veau (CH), Canette (France)
Boeuf (CH), Foie Gras (France)

Crevettes (Atlantique)

Monarq Caviar: Caviar Oscietre (Bulgarie)



CARTE PRINTEMPS

ENTRÉES

COEUR D'ARTICHAUT / 19.-

Salade d'artichaut, viande des Grisons
vinaigrette au mirin & kumquat

CREVETTE SAUVAGE EN MÉDAILLON / 19.- / 38.-

Risotto d'épeautre au lait de coco
& fraîcheur des jardins d'Hermance

CRABE DU KAMTCHATKA / 26.-

Rillettes de crabe, caviar Oscière & voile de dashi

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS DE LA TOUVIÈRE / 18.-

Émulsion de lait ribot infusé au houblon & cassolette printanière

PLATS

RIS DE VEAU / 42.-

Cassoulet d'haricots suisses

DUO DE SOLE D'ATLANTIQUE / 58.-

Carré de sole rôtie, émulsion ponzu & maki d'asperges
Sole cuite basse température & asperges confites

GRANIVORE DE CANETTE / 46.- par personne

À partager à deux

Endives & cerises confites

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI / 52.-

Filet de boeuf & foie gras poêlé, légumes confits
Brioche maison parfumée aux *Miels de Stéphanie*

TRIO DE CHOUX-FLEURS / 30.-

Taboulé de Choux-fleurs

Yogourt aux herbes & socca genevoise

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES / 15.-

Sélection du moment de la fromagerie De Bleu! à Carouge

DESSERTS / 14.-

MOUSSE DE VIEUX GRUYÈRE DU FORT DE LA TINE

& rhubarbe confite

VACHERIN KIWI & PAMPLEMOUSSE

CARROT CAKE

LE CHOCOLAT



lagape_geneve

À LA CARTE MENU SPRING 2024

STARTERS

SOFT-HEARTED / 19.-

Artichoke salad, Grisons meat
mirin sauce & kumquat

WILD SHRIMP MEDALLION / 19.- / 38.-

Spelt risotto /w coconut milk
vegetables from the Hermance gardens

KAMCHATKA CRAB / 26.-

Crab rillettes, Oscietra Caviar & dashi

TOUVIERE'S GOAT CHEESE RAVIOLI / 18.-

Lait ribot emulsion infused /w hop, spring veggie mix

MAIN COURSES

VEAL SWEETBREAD / 42.-

Swiss bean cassoulet

ATLANTIC SOLE / 58.-

Roasted rack of sole, ponzu emulsion & asparagus maki
Slow cooked sole & candied asparagus

DUCK WELLINGTON / 46.- per person

To share for 2 people

Endives & candied cherries

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI / 52.-

Beef filet, pan-fried foie gras & candied vegetables
Homemade brioche flavored with local honey

CAULIFLOWER TRIO / 30.-

Cauliflower Tabouleh

Seasoned yogurt & Genevan socca

CHEESE

CHEESE PLATE / 15.-

Selection made by De Bleu! in Carouge

DESSERTS / 14.-

MATURED GRUYÈRE CHEESE MOUSSE

& candied rhubarb

KIWI & GRAPEFRUIT VACHERIN

CARROT CAKE

LE CHOCOLAT



lagape_geneve