

Se dépayser ici!

Restaurant « Woods »
à l'Hotel Intercontinental



En ces périodes moroses, il faut garder le moral et trouver des activités qui ne nous mettent pas en danger sur notre territoire. Je vois bien que la perspective de ne plus voyager angoisse un grand nombre de gens, mais il y a tant de choses à faire ici. Bon, bien sûr, ce ne sera pas sous le soleil et au bord de la mer, mais c'est l'occasion de découvrir des endroits tout près de nous qu'on ne connaissait pas et c'est ce que j'ai fait en partant découvrir le restaurant de l'Intercontinental, Le Woods. Cela faisait très longtemps que je voulais y aller et que je repoussais cette sortie en me disant que c'était trop loin. Finalement, le Grand-Saconnex, c'est nettement moins loin que la Grèce et j'y ai passé un super moment! Je vous raconte donc cette expérience!



L'Hotel Intercontinental a été construit en 1964, et il a été redécoré récemment par l'architecte Toni Chi qui a construit son projet sur des matériaux comme le pierre et le bois. Et tout naturellement ce dernier élément a donné le nom au restaurant. Alors non! Ce n'est pas un restaurant de cuisine suisse et on n'y mange pas de la fondue ou de la raclette, comme son nom pourrait le suggérer. Il s'agit d'un restaurant de cuisine international pour séduire tous les palais des clients de l'hôtel. Mais comme la clientèle internationale n'y est pas en ce moment: vous ne craignez rien! Vous pourrez y aller l'esprit léger pour découvrir la carte d'automne sans craindre une

attaque de microbes.



Je suis donc partie à la découverte de la carte d'automne. Il y avait plein de bonnes choses et ce fut difficile de choisir. Nous avons débuté avec un petit amuse-bouche: un ceviche de daurade, puis en entrée, j'ai choisi l'œuf parfait avec ses champignons, son lard et son jus de volaille. Hummm... c'était bon!! Mon acolyte de dégustation a choisi les langoustines avec son chou-fleur au café et ses oignons rouges. Tout était bon et beau! Tout comme j'aime!



Pour le plat principal, j'ai choisi le cabillaud nacré avec son risotto de pomme de terre et son jus au coquillage. J'aime beaucoup ce poisson que j'ai toujours beaucoup de plaisir à manger! Je me fais plaisir en étant sage!



Nous avons également choisi un plat végétarien: un mille-feuilles de légumes au sarrasin. C'était vraiment magnifique. Mais pour les carnivores, ne soyez pas inquiets: la carte a aussi pensé à vous avec du veau confit, du cochon rôti, de la volaille ou encore un filet de bœuf.



Nous avons terminé avec une tarte tatin restructurée. Délicieuse! Franchement, je me suis régalée de la première bouchée à la dernière! Tout était au top et les serveurs vraiment adorables. C'est une belle adresse à découvrir ou à redécouvrir, surtout en ces périodes où il faut soutenir l'économie locale. Profitons-en tant que nous pouvons!

Informations pratiques

Site Internet: <https://geneva.intercontinental.com/fr/woods/>

Adresse: Restaurant Woods, Hotel Intercontinental, 7-9 Chemin du Petit Saconnex à Genève