

Soirée « Retour du Potager »

Avril 2024

Menu 100% végétarien, associé avec une belle sélection de vins natures Genevois

Houmous au curry noir, pois chiches et huile de sésame
Chips de Papadum et shiso rouge

Aligoté

Mermoud Vignerons, Damien Mermoud à Lully

Petit domaine en culture biologique de moins de 5 hectares

pour pouvoir s'occuper de chaque cep au plus près de leurs convictions

Aligoté sans soufre, provenant des vieilles vignes, non filtré et sans soufre rajouté

Plusieurs textures de betterave rouge et feuilles de cresson
Œuf fermier frit et noisettes rôties du Piémont

Nature Blanc

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex

En culture biologique depuis 2016

100% Chardonnay, vinifié en vin nature, non filtré et sans soufre rajouté

Soupe aux petits pois, fèves et ricotta de Genève
Ail des Ours et crème acidulée

Le Rosat

Domaine des Charmes, Anne, Barnard et olivier Conne à Peissy

Domaine biologique depuis 2020

ici, tout est fait main, avec le fruit de leur travail !

Rosé à base de Pinot Noir, vinifié en macération courte

Feuilleté aux graines de tournesol, asperges vertes de Lully 'Verger des Bois' et morilles
Échalotes confites au vinaigre balsamique, roquette et écume de lait

Merlot du Coin

Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon à Soral

cultivent le domaine de manière entièrement biologique.

*Ils agissent en respect du cycle de la nature afin d'œuvrer à l'équilibre de leurs vignes
vin nature sans soufre, ni produits chimiques. Élevé en barrique, sans filtration, ni collage*

Croustillant au blé soufflé et chocolat blanc
Déclinaison à la pistache et fraises 'Gariguettes'
