

# Soirée « Autour des Asperges »

Mai 2024

En collaboration avec les vins de Domaine des Curiades

Famille Dupraz à Lully

---

Cannelloni aux asperges vertes, chèvre frais de Cartigny et cresson

Échalotes confites au vinaigre balsamique

*Aligoté*

*le cépage qui a fait la réputation du Domaine*

---

Tartare de bœuf coupé au couteau

aux tomates séchées, olives noires torréfiées et pesto à l'Ail des Ours

Mousse légère et asperges croquantes aux pickles d'oignons rouges

*Rosé 'Prestige'*

*100% Garanoir vendangés 'sur le fruit'*

---

Asperges blanches à la flamande

Fines tranches de saumon d'Écosse légèrement fumé

*Rosé 'Prestige'*

---

Filet de bar cuit à l'unilatérale au poivre de Madagascar

Asperges vertes sur le grill et risotto au Parmesan

Émulsion au vin blanc, safran et moules 'Bouchot'

*Curiades Rouge*

*Assemblage de Gamay sélectionné, de Pinot Noir et de Gamaret*

---

Pannacotta parfumée aux asperges et à la vanille

compote et espuma de rhubarbe

Croustillant aux amandes et asperge verte comme un bon-bon

---