

Soirée 'Chasse'

Automne 2024

En collaboration avec le domaine des Curiades
famille Dupraz à Lully

Tartine de pain de seigle et ricotta de Genève,
pickles d'oignon rouge et fines tranches de jambon de sanglier

Mousseux à la châtaigne

Tartare de cerf aux quatre épices et mousse légère de foie gras de canard
Spaghetti de betterave rouge en aigres-doux, cresson et noisettes du Piémont

Cuvée Eugénie

vinifiée en exclusivité pour le restaurant

Assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin

Filet de perdreau cuit doucement au beurre noisette, servi avec son consommé
Cannelloni aux cèpes, crumble aux noix et pousses de moutarde

Selle de chevreuil rôtie au four, sauce Grand Veneur au poivre et chocolat
Textures de céleri-rave et marrons glacés, lentins de chênes rôtis, pomme et airelles

Marquis de Coudrée

Composé de 80% de Merlot,

accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en barrique

Parfait glacé à la mandarine et croustillant aux spéculoos
Salade d'agrumes et mousse légère parfumée à la fève Tonka

Le Nectar (supplément 5 cl - 8,30)

*Un chardonnay passerillé, les raisins flétrissent 2 mois en caissettes avant pressurage
le nectar passe une année en barrique de chêne qui donne un vin très doux et acidulé*

Menu composé d'un amuse-bouche suivi de quatre plats.
Apéritif, accord mets-vins du domaine des Curiades à Lully,
eaux et boissons chaudes

Une soirée tout compris au prix de 118.-