

Menu « Saint-Valentin »

servi le vendredi 14 ainsi que le samedi 15 février 2024 (uniquement le soir)
Accord mets et vins en collaboration avec le « Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully

Pour vous mettre en appétit :

Émietté de crabe à l'huile d'olive, livèche et zestes de citron jaune
Rémoulade de céleri rave, vinaigrette aux crustacés et noisettes
l'élixir du Cupidon...

Mousseux avec liqueur maison à la framboise et touche de gingembre

Fines tranches de noix de Saint-Jacques au poivre de Madagascar
Poireaux en vinaigrette, shiso rouge, croustillant au piment d'Espelette et écume de Parmesan
Échalotes confites au vinaigre de balsamique
Cuvée Eugénie
assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin

Maigre sauvage cuit à l'unilatérale, couteaux de la mer en émulsion de vin blanc
Caviar d'aubergines, oignons fanes et livèche
Viognier
rendu célèbre par l'appellation Condrieu en Côtes du Rhône

Escalope de foie gras de canard poêlée et queue de bœuf braisée au four
servie avec son consommé, étuvée d'épinards et échalotes au madère
La Cuvée des trois Ours
vinifiée selon la tradition des Amarone, garanoir cueillis à maturité puis séchés plusieurs semaines
Cuvage long suivi d'un élevage en barrique de chêne durant 18 mois

Deux préparations autour du bœuf :
Le filet de bœuf cuit doucement au four, jus réduit au Gamaret et truffe noire 'Melanosporum'
Les joues braisées 12 heures au vin rouge 'façon hachis parmentier' à la polenta
l'Absolu
assemblage de cépages rouges comportant un minimum de 80% de Gamaret
nos meilleurs raisins vinifié en barriques, non filtré, sans sulfites ajoutés

Chariot de fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland
Marquis de Coudrée
assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, élevé en barrique

ou/et

Ananas et fromage blanc, comme un cannelloni et fruits de la passion
Tartare et sorbet mangue au citron vert
Le Nectar, Chardonnay passerillé
les raisins flétrissent 2 mois en caissettes avant pressurage
une année en barrique de chêne qui donne un vin très doux et acidulé

Tartelette au chocolat noir 'Ceïba' 64% de la république Dominicaine à partager...

Amuse-bouche, 3 entrées, plat, fromage ou dessert et tartelette au chocolat (135.-)

l'élixir du Cupidon (12.-)

Accord mets et vins, les 5 verres (40.-)

Fromage en plus du dessert (15.-)