

# Soirée anniversaire '15 ans'

Février 2010 – Février 2025

15 ans de partage et de saveurs culinaires

Accord mets et vins en collaboration avec le domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

---

## Été 2022

Houmous au curry noir et pickles d'oignons rouges  
Viande séchée de bœuf de la boucherie Terraillon à Onex

*« Cuvée » vin mousseux*

*composé d'un tiers d'aligoté et deux tiers de Pinot Noir  
récoltés et vinifiés selon le savoir-faire champenois (médaille 'Sanglier de Bronze' 2024)*

---

## Hiver 2017

Ceviche de bar au jus de citron vert, piment doux et oignons rouges  
Avocat, grapefruit et maïs grillé

*Cuvée Eugénie*

*assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin  
vinifié en exclusivité pour le restaurant depuis 2014*

---

## Printemps 2013

Bisque de crevettes aux senteurs Thaï, lait de coco, citronnelle et galanga  
Poireaux au gingembre et lentilles de chènes au sésame

---

## Automne 2012

Pièce de porc de Monsieur Meyer à Jussy (GRTA) cuit doucement au four  
Sauce moutarde à l'ancienne  
Carottes glacées et onctuosité de racines de persil

*Cuvée Jules*

*assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir  
vinifié en exclusivité pour le restaurant depuis 2014*

---

## Hiver 2023

Nougat glacé aux amandes et meringue à l'italienne  
Poire pochée à la vanille et fève 'Tonka', croustillant au miel

*l'Essentiel*

*(supplément 5 cl - 8,30)*

*vin muté afin d'obtenir un vin liquoreux, composé uniquement de Gamaret  
élevage pendant une année en barrique*

servi le 1er, 5, 6, 8, 19, 20, 26 et 27 février 2025

Apéritif, amuse-bouche et menu à quatre services.

Accord mets et vins du Domaine des Curiades, eaux et boissons chaudes

**Une soirée tout compris  
au prix de 98.-**