

# Menu « Curiades » Anniversaire 15 ans

Sélection de nos plats les plus emblématiques des 15 dernières années

Servi du mardi au samedi, midi et soir en février et mars (sauf soirée à thème)

Accord mets et vins en collaboration avec le « Domaine des Curiades » Famille Dupraz à Lully

---

Fines tranches de noix de Saint-Jacques au poivre de Madagascar  
Poireaux en vinaigrette, shiso rouge, croustillant et écume de Parmesan  
Échalotes confites au vinaigre de balsamique (Hiver 2013)

*Cuvée Eugénie*

*assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin*

(vinifié en exclusivité pour le restaurant depuis 2014)

---

Filet de skrei rôti sur la peau, couteaux de la mer en émulsion de vin blanc  
Caviar d'aubergines, oignons fanes et livèche (Hiver 2022)

*Viognier*

*rendu célèbre par l'appellation Condrieu en Côtes du Rhône*

---

Deux préparations autour du bœuf (Automne 2019) :

Le faux-filet, rassi sur os, sauce au Gamaret et étuvée d'épinards

Les joues braisées 12 heures au vin rouge 'façon hachis parmentier' à la polenta

*Cuvée Jules*

*assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir*

(vinifié en exclusivité pour le restaurant depuis 2014)

---

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi

Berner Oberland (4/5 morceaux) (Hiver 20210)

*Marquis de Coudrée*

*assemblage de Merlot, Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en barrique*

et/ou

Marquise au chocolat noir 'Ceiba' 64% de la république Dominicaine  
Ananas et fromage blanc, comme un cannelloni. Sorbet mangue (Automne 2012)

*l'Essentiel*

*vin muté, liquoreux, 100% de Gamaret élevage pendant une année en barrique*

Menu dégustation 4 plats

(2 entrées, plat, fromage ou dessert)

88.-

Accord mets et vins

(4 verres)

32.-

Menu avec fromage en plus du dessert

(supplément)

15.-