

Soirée « Autour des Asperges »

Avril 2025

Accord mets et vins en collaboration avec le « Domaine des Charmes »

Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy

Domaine entièrement cultivé selon des méthodes écologiques et 100% en agriculture biologique

Petite soupe rafraîchissante aux asperges
Chèvre frais de Cartigny et écume de basilic

Le Rosat 2024

Un vrai vin rosé à base de Pinot Noir, vinifié en macération courte.

Médaille d'argent à la sélection des vins de Genève 2024

Fines tranches de thon 'Albacore' marinées à l'huile d'olive et poivre de Timut
Asperges vertes croquantes aux olives noires torréfiées et pickles d'oignons rouge

Asperges blanches du Valais et pesto à l'ail des ours

Onctuosité aux morilles

Paganum 1er cru 2023

Savagnin blanc en barrique

Médaille d'or au concours biovino 2024

Filet de canette des Landes cuit doucement au four au quatre-épices

Condiments aux amandes grillées, romarin et cranberries

Jus réduit au vinaigre de xérès, asperges sur le grill et mousseline de pommes de terre

Merlot 2022

100% Merlot ; vendange, égrappage et piégeage manuels

Suivi d'un élevage de douze mois en barriques

Bavarois légèrement parfumé aux asperges et à la vanille

Premières fraises gariguettes au poivre noir et huile d'olive, espuma à la rhubarbe

Croustillant au blé soufflé et une asperge verte, présenté comme un bon-bon

L'oraison 2021 – Vin doux passerillé

(supplément 5cl - 8,80)

Des plus belles grappes de Findling et de Gewürztraminer à maturité sélectionnées à la main

Disposé sur des claies pour concentrer ses sucres avant la vinification

Médaille d'or à la sélection des vins de Genève 2023

Médaille d'or au grand prix du vin Suisse 2023

Médaille d'or à Mondus Vini spring-tasting 2024

« Il faut prier qu'une année nous offre un tel vin ! » - Olivier Conne
