

## Menu « Curiades »

---

servi le vendredi 18 avril, midi et soir

Fines tranches de cabillaud marinées à l'huile d'olive et poivre de Madagascar  
Asperges croquantes, tapenade d'olives noires, pourpier et pickles d'oignons rouges

*Chenin Blanc*

*Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex*

Filet de bar cuit à l'unilatérale, émulsion au chardonnay, safran et coques  
Artichauts rôtis au thym, fregola sarda et fines tranches de chorizo ibérique

*Hermine Blanche*

*Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove*

Filet de canette de Barbarie cuit doucement au four au quatre-épices  
Condiment aux amandes grillées, romarin, cranberries et miel  
Jus réduit au vinaigre de Xères, pois gourmands et purée de patates douces

*Merlot Barrique*

*Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy*

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi  
Berner Oberland (4/5 morceaux)

*Marquis de Coudrée*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

et/ou

Tartelette au citron, yuzu et fraises Gariguettes  
Glace à la double crème de Gruyère et meringues

*Le Nectar*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

Menu <u>dégustation</u> 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.-