Soirée « Monochrome »

Juin 2025

Accord mets et vins en collaboration avec « le domaine du Centaure », Famille Ramu à Dardagny

NOIR

Chou aux graines de sésame et charbon végétal

Farci au Houmous de pois chiches et curry noir

Icare

Rosé de Pinot Noir, égrappage et macération courte (6 heures)

Première fermentation à 17°C. puis fermentation malo-lactique

JAUNE

Rémoulade de crabe aux épices indiennes, crumble aux graines de moutarde

Pickles de carottes jaunes, pâquerettes, frisée fine et sabayon au curcuma

Pégase

100% Chardonnay

Pressurage et débordage traditionnels

Première fermentation à basse température, puis fermentation malo-lactique

ROSE

Gaspacho de tomates, betterave et pastèque au piment d'Espelette et à l'huile d'olive

Spaghetti croquant de betterave et crème acidulée

VERT

Pièce de porc GRTA de Monsieur Meyer à Jussy rôtie doucement au four en croûte d'herbes

Sauce vierge aux tomates Green Zebra, olives vertes et câpres pommes

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et basilic

Romulus

Gamay vieilli en fûts de chêne (225 litres) pendant 12 mois pour lui donner plus de caractère

MARRON

Entremets gourmand au chocolat 70% et fève tonka

Accompagné de sa glace et croustillant aux grués de cacao

(Provenance de chocolat : Quillabamba 70% de Pérou - manufacture Orfève à Satigny)

Le chant des sirènes

(supplément 5cl - 6,80)

*Garanoir en macération avec un léger départ en première fermentation
puis mutage avec de l'eau de vie, ensuite élevage en fûts de chêne pendant 2 ans*