

Soirée « Retour d'Inde »

Mai 2025

En collaboration avec le domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Rougail d'aubergines aux piments doux, curcuma et lait de coco

Quelques Pappadums

Œil-de-Perdrix

*100% Pinot noir en macération courte
ni blanc, ni rosé ! Mais riche en bouche*

Filet d'espadon juste saisi au Vadouvan

Tartare de mangue aux oignons rouges, coriandre et piment

Écume de lait de coco au citron vert

Pain Chapati au blé, cumin noir et ghee

Lentilles vertes de Cartigny façon Tadka Dal

aux épices, tomates et ail accompagné de son naan nature

l'Authentique

*100% Gamay récoltés sur des vieux ceps et vinifié en barrique de 228 litres
Vin non filtré sans ajout de sulfites*

Épaule d'agneau confite 12 heures au four au garam masala

Courgettes rôties et condiment 'Lal Mirch' aux poivrons rouges et citron jaune

Riz basmati bio cultivé au pied de l'Himalaya parfumé aux graines de cardamome

Marquis de Coudrée

*Principalement Merlot assemblé avec Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
Elevé 11 mois en barrique*

Khbir au tapioca, safran et cardamome. Noix de cajou et pistaches rôties

Mousse légère façon 'Masala Chai'

l'Essentiel

(supplément 5cl - 7,20)

*Gamaret muté afin d'obtenir un vin liquoreux
Mûri une année en barrique*
