

Soirée « Autour de la Tomate »

Août 2025

En association avec les vins du Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer à Satigny
Choix de tomates cultivées en pleine terre et certifiées GRTA

Pour vous mettre en appétit

Soupe rafraîchissante de tomate-ananas et tapenade d'olives noires

Espuma à la burratina de Genève

Rosé de Garanoir

Un rosé plein de soleil

Tartare de thon 'Albacore' à l'huile d'olive, piment d'Espelette et livèche

Céleri-rave, mousse façon Bloody Mary et tomates rose de Berne

Sauvignon blanc

*Avec un léger passage en barriques de chêne pour lui donner un bel équilibre
un vin chaleureux et franc !*

Ravioli ouverte au crabe émietté, main de Buddha, coriandre et shiso rouge

Eau de tomate verte 'Green Zebra' parfumée à la citronnelle, galanga et feuille de kéfir

Châtelaine Blanche

*Assemblage Marsanne et Roussane élevée 100% en barrique de chêne
une petite merveille de la ville, issue de la parcelle de chez Zep en pleine ville de Genève*

Dos de cabillaud rôti au curry noir et fumé légèrement à chaud

aubergine rôtie au four et tomate 'Noire de Crimée' au pesto

Polenta onctueuse au Parmesan

Angel 2022

100% Grenache, travaillé en cuve (sans bois) afin de garder sa fraîcheur

Un vrai vin de plaisir estivaux, servi volontairement un peu plus frais

Tarte fine au safran et gruë de cacao, crème légère à la badiane et vanille

Tomates cerises confites 12 heures au four, glace Fior di Latte

Paradidou 2022

(supplément 5cl - 7,60)

Assemblage de Viognier, Sauvignon Blanc et Pinot Blanc

obtenu par cryo-extraction, les raisins sont congelés,

puis pressés encore gelés pour obtenir une concentration d'arômes plus importante !

Vin doux. sans lourdeur avec une acidité rafraîchissante.

Menu composé d'un amuse-bouche

suivi de quatre plats.

Accord mets et vins eaux et boissons chaudes

Une soirée tout compris

au prix de 98.-