Soirée 'Chasse'

Automne 2025

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

Pour vous mettre en appétit

Saucisson de chevreuil en fines rondelles, purée de céleri rave
Pickles d'oignons rouges et crumble aux noisettes du Piémont

Mousseux à la châtaigne

Terrine de sanglier genevois aux quatre-épices, baies de genièvre et noix
Plusieurs textures de betterave rouge et pain de campagne toasté

Cuvée Eugénie

vinifiée en exclusivité pour le restaurant

Assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin

Effilochée de lièvre à l'ancienne, foie gras poêlé, onctuosité de potimarron
Cornes d'abondance sautées, éclats de marrons glacés et crème acidulée

Deux préparations autour du cerf

Le contre-filet rôti au four, sauce Grand Veneur au poivre noir et chocolat

Les joues confites 12 heures au vin rouge, façon « Hachis Parmentier »

Étuvée de chou frisé, quelques lentins de chêne rôtis et pomme aux airelles

Marquis de Coudrée

Composé de 80% de Merlot,

accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en barrique

Nougat glacé aux amandes caramélisées et meringue à l'italienne

Agrumes et poire pochée à la vanille et fèves de Tonka

Le Nectar

(supplément 5 cl - 8,30)

Un chardonnay passerillé, les raisins flétrissent 2 mois en caissettes avant pressurage

Le nectar passe une année en barrique de chêne qui donne un vin très doux et acidulé

Soirée à thème 'Chasse'

Une soirée tout compris
au prix de 125.- par personne

Incluant : Apéritif et amuse-bouche

Menu dégustation en quatre services.

Accord mets et vins du domaine des Curiades à Lully
eaux et boissons chaudes