

Menu « Chasse »

Le gibier revisité

Fines tranches de cerf marinées à l'huile d'olive et échalotes au vinaigre balsamique
Onctuosité et croquant de topinambours, cornes d'abondance sautées et doucette

Hermine Blanche

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Filet de perdreau cuit doucement au beurre noisette, servi avec son consommé
Cannelloni aux cèpes et étuvée d'épinards

Paganum

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Dardagny

Râble de lièvre rôti au four en sauce poivrade et lentins de chêne sautés
Purée de marrons, chou rouge confit au cassis, pommes et airelles

Syrah

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi
dans l'Oberland bernois (4/5 morceaux)

Marquis de Coudrée

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

et/ou

Nougat glacé aux amandes caramélisées et meringue à l'italienne
Agrumes et poire pochée à la vanille et fèves de Tonka

le Nectar

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	98.-
Accord mets et vins (4 verres)	34.-
Chariot de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

servi, midi et soir, jusqu'au 26 novembre
