

# Soirée 'Noël avant Noël'

Décembre 2025

Pour vous mettre en appétit

Saumon d'Écosse 'Label Rouge' légèrement fumé et pané au sésame  
Houmous au curry noir et charbon végétal, chips 'Papadum' et pousses de moutarde

*« Cuvée » vin mousseux*

*composé d'un tiers d'aligoté et deux tiers de Pinot Noir  
récoltées et vinifiées selon le savoir-faire champenois*

Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux quatre épices et spéculoos

Textures de topinambours, atsina-cress et vinaigrette à l'orange.

Pain brioché

*Nature Blanc 2023*

*Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex*

*100% Chardonnay élevé en barrique*

Queues de langoustines rôties et poireaux étuvés au gingembre

Émulsion au curry vert, galanga, citronnelle et lait de coco, riz Venere

*Roussanne 2022*

*Domaine d'Esizé, Christophe Bosson à Aire-la-Ville*

*100% Roussanne élevé en barrique, vignoble de Bardonnex*

Filet de bœuf rôti au four, jus réduit aux échalotes et Gamaret à la truffe noire  
Cardon épineux de Genève, étuvés d'épinards et mousseline de pommes de terre

*Noir Désir 2022*

*Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon à Soral*

*Assemblage de Chaudenay, Pinot Noir et Garanoir élevé en barrique*

Création autour du chocolat 70% de Quillabamba et des saveurs d'hiver

Glace et croustillant au pain d'épice

(Provenance de chocolat : Pérou - manufacture Orfèvre à Satigny)

*l'Essentiel 2023*

*(supplément 5 cl - 7,20)*

*vin muté afin d'obtenir un vin liquoreux, composé uniquement de Gamaret  
élevage pendant une année en barrique*

Une soirée tout compris

au prix de 150.-