

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
récoltés et vinifiés 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 Merrière, 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 Orfève 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.-