

Menu « Truffe noire »

Tuber Melanosporum

Servi jusqu'au 28 janvier 2026 inclus !

Fines tranches de noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive et poivre de Madagascar

Ricotta de Genève, feuilles de cresson et truffe noire

Chips de Vitelotte et échalotes au vinaigre balsamique

Cuvée Eugénie

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C à la truffe noire

Céleri-rave façon risotto, lentins de chênes sautés et livèche frit

Sauvignon

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Filet de bœuf rôti au four et hachis Parmentier au paleron braisé à la truffe noire

Cardon épineux de Genève, épinards étuvés, jus réduit aux échalotes et Gamaret

Noir Désir

Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon à Soral

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

Mille-feuille à la crème de marrons et marrons confits

Coulis au chocolat et glace à la truffe noire et truffe rappée

l'Essentiel

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert) 130.-

Accord mets et vins (4 verres) 34.-

Chariot de fromages en plus du dessert (supplément) 15.-