

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 Merrière, 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 <u>dégustation</u> 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.-