

## Menu « Curiades »

---

Tataki de thon 'Albacore' au soja, jus de Yuzu, citronnelle et piment chou-rave juste croquant, avocat, noix de macadamia et feuilles de shiso rouge

*Le Griset Blanc*

*Domaine des Charmes, Bernard, Anne et Olivier Conne à Peissy*

Dos de skrei doré sur la peau crumble d'olives torréfiées et salami Ventricina  
Cima di rapa juste tombée à l'huile d'olive, émulsion au chardonnay, safran et coques

*La Cuvée du Beau Père*

*Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex*

Filet de canette 'Barberie', cuit doucement au four aux quatre-épices

Condiment au romarin, amandes rôties et cranberries

Polenta onctueuse au vieux Gruyère AOP et betterave rouge cuite entière au gros sel

*Touriga Nacional*

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

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi

dans l'Oberland bernois (4/5 morceaux)

*Marquis de Coudréé*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

et/ou

Parfait glacé aux agrumes, suprêmes d'orange, croustillant et zestes confits

Mousse légère parfumée à la fève Tonka

*le Nectar*

*Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

---

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert) 88.-

Accord mets et vins (4 verres) 34.-

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

---