

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 Grisct 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 Coudrée

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.-
