

# Soirée 'Autour des Asperges'

Avril 2026

Accord mets et vins en collaboration avec le domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully  
Asperges vertes 'Verger des bois', Grégory Donzé à Lully – Asperges blanches, Cavaillon ou Valais

---

Amuse-bouche :

Asperges vertes en textures ;  
en mousse, en morceaux légèrement fumées et crue en vinaigrette  
associée avec l'ail noir de Christophe Gatebin à Lussery-Villars

*Œil de Perdrix – 2024*

*100% Pinot Noir avec une courte macération*

*qui donne à ce vin sa couleur si particulière: ni blanc, ni rosé. Riche en bouche*

---

Cannelloni d'asperges vertes, chèvre frais de Cartigny  
et fines tranches de viande séchée de Chermignon, Valais  
Écume de basilic et échalotes confites au vinaigre balsamique

*Œil de Perdrix – 2024*

---

Asperges blanches, petits pois et onctuosité aux morilles

Œuf fermier parfait cuit 90 min à 63°C

*Savagnin premier Cru – 2023*

*Vin authentique et rustique, cépage du Jura français, cultivé sur les coteaux de Lully*

*Une vinification partagée entre cuve inox, pour la fraîcheur  
et barrique, apportant profondeur et complexité aromatique*

---

Filet de canette 'Barbarie', cuit doucement au four aux quatre-épices  
Asperges vertes grillées, ail des ours, tomates séchées et olives noires  
Polenta onctueuse au vieux Gruyère AOP et jus réduit au vinaigre de xérès

*l'Authentique – 2022*

*Issu d'une sélection de raisins récoltés sur des vieux ceps de Gamay  
Vinifié par la suite en barriques de 228 litres, non filtré, sans sulfites ajoutés*

---

Tarte fine 'feuilletée' avec crème diplomate aux asperges et vanille

Les premières fraises Cléry et son sorbet

Asperge verte comme un bonbon

*Chardonnay Passerillé*

*(5 cl – supplément, 8,30)*

*Vin doux et acidulée !*

*Les raisins flétrissent 2 mois en caissettes avant pressurage  
le nectar passe par la suite une année en barrique de chêne*

---

Menu composé d'un amuse-bouche suivi de quatre plats.  
Apéritif, accord mets-vins du domaine des Curiades à Lully,  
eaux et boissons chaudes

Une soirée tout compris au prix de 98.-