

Soirée 'Autour des Crustacés'

Mai 2026

Accord mets et vins, à la découverte des Chardonnay genevois

Amuse-bouche :

Mousse légère aux crevettes grises de la mer du Nord

Tapenade d'olives noires et livèche

Chardonnay – 2024

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

*Grand classique du domaine, vinifié en cuve ce qui donne un vin à la fois sec et fruité,
aux arômes d'agrumes, long et puissant en bouche.*

Rémoulade de crabe à l'huile d'olive, jus de yuzu, piment d'Espelette et combava

Spaghetti de kohlrabi, avocat, noix de cajou et shiso rouge

Vinaigrette au soja et sésame

Chardonnay - 2024

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

*Chardonnay élevé 6 mois en barrique sur lies,
donnant du gras et de la texture en bouche, avec un élevage boisé discret*

Queues de gambas rôties et étuvée de poireaux au gingembre

Soupe thaï au lait de coco, curry rouge, galanga, citronnelle et feuilles de citron kaffir

Queue de langouste à la plancha au poivre de Timut et émulsion aux crustacés

Fenouil confit et croquant, risotto crémeux au Parmesan

Hermine Blanche - 2022

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

*Composé de Chardonnay principalement et une pointe de Sauvignon.
Ce qui rajoute une touche aromatique ainsi que de la fraîcheur et de la vivacité
Élevage doux en barrique, dont un tiers en fûts neufs.*

Entremet au spéculoos et chocolat Quillabamba 70% du Pérou

(Manufacture Orfève à Satigny)

l'Essentiel – 2023

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

(5 cl – supplément, 7,20)

vin muté afin d'obtenir un vin liquoreux, issu exclusivement de Gamaret.

Élevage d'un an en barrique, l'accord idéal avec le chocolat...
