

Menu « Curiades »

Carpaccio de Gambero Rosso de Sicile, huile d'olive, piment d'Espelette et combava
Kohlrabi croquant, yuzu, avocat et noix de macadamia

Hermine Blanche
Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Filet de maigre sauvage rôti sur la peau, en sauce piperade au paprika fumé
Artichauts rôtis aux cébettes, salami Ventricina et tapenade aux olives noires

Châtelaine Blanche
Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer à Satigny

Agneau d'Irlande en deux préparations
Le quasi rôti au four, asperges vertes et jus réduit à la moutarde
L'épaule confite 12 heures au thym et romarin, polenta au parmesan

La Cuvée des Lions
Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Chariot ou sélection 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

Entremet au spéculoos et chocolat Quillabamba 70% du Pérou
(Manufacture Orfève à Satigny)

l'Essentiel
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu <u>dégustation</u> 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	88.-
Accord mets et vins (4 verres)	34.-
Chariot ou sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

Menu « Retour du Potager »

Cannelloni d'asperges vertes au chèvre frais de Cartigny
Écume de basilic et échalotes confites au vinaigre balsamique

Rosé Prestige

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Soupe froide et onctueuse de petits pois, fèves, avocat et livèche
Feuilleté aux graines de chia

Cuvée Eugénie

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Polenta onctueuse au Parmesan et sauce piperade au paprika fumé
Artichauts rôtis, cébettes et tapenade aux olives noires

La Cuvée des Lions

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Chariot ou sélection 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

Tartelette au citron vert, jus de yuzu, fraises Mara des Bois et meringues
Glace au thé vert matcha

le Nectar

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu 3 plats (la première entrée, plat et fromage ou dessert)	58.-
Menu <u>dégustation</u> 4 plats (les 2 entrées, plat et fromage ou dessert)	68.-
Accord mets et vins (3/4 verres)	25.50 / 34.-
Chariot ou sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-