

Menu « Curiades »

Nos menus dégustation (4 plats) sont servis pour l'ensemble de la table afin d'assurer un service fluide et harmonieux.

Chaque convive peut choisir un menu différent (Curiades ou Retour du Potager), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Tataki de maigre sauvage de Corse, soja, vinaigre de riz, saké et zestes de combawa
Concombre sunomono, shiso pourpre et radis daikon au sésame umeboshi

Sauvignon

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Dos de cabillaud rôti sur la peau, girolles d'été sautées aux salicornes
sauce vierge à la tomate, cébettes et ail noir de la famille Gatabin, Pays d'Enhaut

Sphinx

Domaine de Centaure, Julien Ramu à Dardagny

Presse de porc ibérique 'Pata Negra' 100% Bellota rôti au four, jus réduit à la moutarde
Artichauts, tomates séchées, olives torréfiées et polenta onctueuse au parmesan

Champs Fleury

Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex

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

Les abricots du Valais pochés au miel, poivre de Timut et huile d'olive
Mousse légère au mascarpone pâte filo croustillante aux pistaches torréfiées.

le Nectar

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 »

Nos menus dégustation (4 plats) sont servis pour l'ensemble de la table afin d'assurer un service fluide et harmonieux.

Chaque convive peut choisir un menu différent (Curiades, ou Retour du Potager), mais il n'est pas possible de le combiner avec les plats de la carte.

Burrata de 'La Casa Mozzarella' à Plan-les-Ouates, pesto et pinsa à l'huile d'olive
Plusieurs variétés de tomates de la région et échalotes confites au vinaigre balsamique
Rosé 'Pink'
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Girolles d'été rôties et ravigotes aux fines herbes
Œuf fermier 'parfait' cuit à 63°C pendant 90 minutes
Baron Rouge
Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy

Polenta onctueuse au parmesan
Artichauts rôtis, tomates séchées et olives torréfiées
Champs Fleury
Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz à Bernex

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

Pavlova aux cerises, crème diplomate à la vanille et amandes caramélisées
Glace à la double crème de Gruyère et éclats de meringue
l'Essentiel
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu 3 plats (Burratina, plat et fromage ou dessert)	58.-
Menu 3 plats (Girolles d'été, plat et fromage ou dessert)	64.-
Menu <u>dégustation</u> 4 plats (les 2 entrées, plat et fromage ou dessert)	68.-
Accord mets et vins (3/4verres)	25.50 / 34.-
Chariot ou sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-