

# Soirée 'Terroir genevois'

Juillet 2026

*Pour cette soirée dédiée au Terroir genevois,  
nous mettons à l'honneur quelques-uns des nombreux producteurs qui nous entourent,  
ainsi qu'une sélection de vigneron passionnés, avec des vins issus d'un seul cépage.*

---

Amuse-bouche :

Soupe froide de tomates d'ici et olives torrifiées  
Mousse légère à la burrata de la Casa Mozzarella à Plan-les-Ouates

*Œil de Perdrix*

*Pinot Noir en courte macération, à mi-chemin entre un blanc et un rosé  
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully*

---

Fines tranches de buffle de Lara Graff à Bernex  
Marinées à l'huile de colza et moutarde en graines de Lully  
Sucrine croquante, cerfeuil, radis et pickles d'oignons rouges

*Le 102*

*Pinot Blanc élevé 11 mois en demi-muid de chêne (600 litres)  
Mermoud vigneron, Damien Mermoud à Lully*

---

Lentilles vertes de la Petite Grave en vinaigrette aux fines herbes  
Chèvre frais de Cartigny et féra du lac Léman légèrement fumée  
Croustillant aux graines de tournesol

*Chenin Blanc*

*100 % Chenin, cultivé sur un sol calcaire,  
vinifié et élevé en cuve afin de préserver toute la fraîcheur du cépage*

---

Le poulet de Monsieur Grolimund à Satigny en deux préparations  
le suprême cuit à basse température et la cuisse confite au pesto  
Jus corsé au vinaigre de Xérès, réalisé à partir des carcasses  
Courgettes rôties, tomates cerises confites et mousseline de pommes de terre

*Baron Rouge*

*Une belle expression du Gamay, issue de vieilles vignes  
Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy*

---

Pavlova aux framboises de la ferme de Feuillasse à Meyrin  
Crème diplomate à la vanille et amandes caramélisées  
Sorbet framboises et éclats de meringue

*l'Essentiel*

*(5 cl – supplément, 7,20)  
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully  
Vin liquoreux issu exclusivement de Gamaret,  
muté afin de préserver une partie de ses sucres naturels*