

Soirée 'Autour des girolles d'été'

Août 2026

Accord mets et vins en collaboration avec
la famille Dupraz du domaine des Curiades à Lully

Amuse-bouche :

La courgette, en textures, onctueuse et crue

Pesto au basilic et pickles de girolles d'été

Rosé de Gamay 'Pink' 2024

Rosé délicat, frais et gourmand, idéalement pour ouvrir cette soirée estivale

Avocat écrasé, girolles d'été rôties et fines tranches de lard cru du Valais

Petit malakoff, à ma façon, au vieux Gruyère, pour la gourmandise

Sauvignon 2024

Un sauvignon à la fois vif et généreux,

dont la fraîcheur et les notes aromatiques subliment les champignons

Soupe froide aux girolles d'été, crème acidulée et livèche

Saumon d'Écosse légèrement fumé et pain fougasse à l'huile d'olive

Pièce de veau cuite doucement au four

Galette de polenta, purée d'artichauts aux olives noires et tomates séchées

Girolles d'été poêlées et jus réduit à la sauge

l'Esprit de Genève 2023

Véritable ambassadeur des vins genevois,

l'Esprit de Genève est élaboré selon une charte de qualité exigeante.

Ce soir, nous vous faisons découvrir sa 20^e édition !

Cet assemblage doit être composé d'au moins 50 % de Gamay, élevé en barrique.

La famille Dupraz utilise le gamay vieille vigne et complète cette cuvée avec 50 % de Gamaret.

Pêches blanches pochées en nage de thé noir, cynorrhodon et agrumes

Sorbet pêche, granité et boudoir à la pistache

La Cuvée des trois Ours 2024

(5 cl – supplément, 6,80)

Élaborée à partir de Garanoir, cette cuvée est vinifiée selon la tradition des Amarone :

les raisins, récoltés à parfaite maturité, sont séchés durant plusieurs semaines

avant une longue cuvaison, puis élevés 18 mois en barriques de chêne.
