

Soirée 'Autour du cacao'

le 2, 3, 5, 16 et 17 septembre 2026

En collaboration avec la Manufacture de Chocolat Orfève à Satigny
Accord mets et vins avec le Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer à Satigny

Amuse-bouche

Mousse de foie gras de canard au pain d'épices chocolaté

Figues fraîches au vinaigre de xères à l'huile d'olive

Croquant au chocolat L'Esterre 70 % de Grenade

(variété de fèves : Trinitario, récolte 2023)

Lully's Harmonie Tonic Cocktail

à base de gamaret muté et Gents Tonic de Zurich, thym et zeste d'orange

Saumon d'Écosse « Label Rouge » fumé à chaud pané au cacao

Vinaigrette aux agrumes, houmous au curry noir et jeunes pousses de moutarde

Sauce soja au chocolat Bejofo 75 % de Madagascar

(variété de fèves : Trinitario, récolte 2024)

Sauvignon blanc 2023

*Fraîcheur et rondeur apportées par la fermentation malolactique
et l'élevage partiel en fût de chêne*

Dos de cabillaud rôti au éclats de fèves de cacao du Venezuela torréfié

Céleri-rave comme un risotto et émulsion au citron jaune

La Châtelaine Blanche 2022

assemblage de Marsanne et de Roussane, élevé en fût de chêne

Filet de canette cuit doucement aux quatre épices

Réduction au vin rouge montée au chocolat Alta Piura 75 % de Pérou

(variété de fèves : Gran Blanco, récolte 2024)

Onctuosité de potimarron confit au four et pleurotes sautées

Angel 2023

100% Grenache, vinifié en cuve afin de garder sa fraîcheur

Chocolat Quillabamba 70 % du Pérou, décliné en textures, cœur à la fève tonka

Glace au chocolat et croustillant cacao

(variété de fèves : Chuncho, récolte 2024)

Paradidou 2022

(5 cl – supplément de 6,60)

*vin doux naturel, assemblage de Viognier, Pinot Blanc et Sauvignon Blanc,
obtenu par cryo-extraction*

Apéritif et amuse-bouche
suivi d'un menu à quatre plats.
et accord mets-vins
du domaine du Paradis
eaux et boissons chaudes

Une soirée tout compris
au prix de 98.-