

Soirée 'Chasse'

Automne 2026

Accord mets et vins en collaboration
avec le domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully

Pour vous mettre en appétit

Saucisson de cerf

Céleri-rave en textures et livèche

Châtaigne pétillante... saveurs d'automne

Terrine de chevreuil genevois aux quatre-épices, noisettes et cranberries

Lentilles vertes de la Petite Grave en vinaigrette, endives et doucette

Cuvée Eugénie

vinifiée en exclusivité pour le restaurant

Assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin

Filet de perdreau cuit doucement au beurre noisette, accompagné son consommé

Cannelloni aux cèpes et étuvée d'épinards

Râble de lièvre rôti au four, sauce poivrade et lentins de chêne sautés

Onctuosité de marrons, chou rouge confit au cassis, pommes et airelles

Marquis de Coudrée

Composé de 80 % de Merlot,

accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, élevé en barrique

Parfait glacé à la mandarine et mousse légère à la fève tonka

Croustillant au spéculoos

Le Nectar

(supplément 5 cl - 8,30)

Un chardonnay passerillé,

les raisins flétrissent 2 mois en caissettes avant pressurage

Le nectar passe une année en barrique qui donne un vin très doux et acidulé

mousseux à la châtaigne

et amuse-bouche

suivi d'un menu à quatre plats.

et accord mets-vins

du domaine des Curiades à Lully

eaux et boissons chaudes

Une soirée tout compris

au prix de 125.-