Carte 5/6 — 2026.

C’est avec plaisir que je vous propose mes 3 menus dégustation

Bonne lecture

Le chef, Pascal Cloetens et toute l'équipe du restaurant 'les Curiades'

Menu « Chasse » *Tout gibier*

Pressé de lièvre effiloché à l'ancienne et foie gras de canard aux épices
Chou rouge croquant au cassis et vinaigre de vin rouge, pomme verte, doucette et noix

La Cuvée du Beau-Père
Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Velouté de racines de persil et filet de perdreau cuit doucement au beurre noisette
Cornes d'abondance, persil frit et écume de noisette

Viognier
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Contre-filet de cerf rôti au four, sauce Grand Veneur au poivre noir et chocolat 'Orfève'
Purée de potimarron confit au four, lentins de chênes sautés et marrons glacés
Poire pochée au vin rouge façon vin chaud et airelles

Noir Désir
Domaine de la Mermière, Justine et Christophe Batardon à Soral

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

Parfait glacé à la mandarine et mousse légère à la fève tonka
Croustillant au spéculoos

le Nectar
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	98.-
Accord mets et vins (4 verres)	34.-
Sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

Menu « Curiades » *Tout poisson*

Ceviche de dorade royale au citron vert, pamplemousse et piment doux
Onctuosité de patate douce, shiso pourpre et noix de macadamia

Chardonnay
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Dos de cabillaud rôti sur la peau, émulsion de Chardonnay
Couteaux de la mer et, câpres frites et olives torréfiées
Étuvée d'épinards, purée de potimarron confit au four et graines croustillante

Sauvignon
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Queue de langouste rôtie à la plancha, poivre de Madagascar et émulsion de crustacés
Risotto au parmesan, fenouil confit et fenouil croquant

Numéro 3
Mermoud Vignerons à Lully

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

Poire pochée au safran et à la vanille, textures de chocolat L'Esterre 70 % de Grenade
Croustillant à l'orge malté, Ovomaltine et grué de cacao
(Provenance de chocolat - manufacture Orfève à Satigny)

l'Essentiel
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Menu dégustation 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	88.-
Accord mets et vins (4 verres)	34.-
Sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-

Menu « Retour du Potager » *Végétarien*

Œuf parfait, 90 min à 63 °C et lentins de chêne rôtis
Échalotes confites au vin rouge, jus façon meurette et tuile de seigle

Cuvée Eugénie
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Velouté de racines de persil
Cornes d'abondance, persil frit et écume de noisette

Viognier
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Risotto onctueux et émulsion au Chardonnay et safran
Fenouil confit et fenouil croquant à l'aneth

Numéro 3
Mermoud Vignerons à Lully

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

Baba au rhum à ma façon
Ananas rôti, gel de citron vert et coco crémeux et croustillant

Rhum Diplomatico
Origine de Venezuela

Menu dégustation 4 plats (les 2 entrées, plat et fromage ou dessert)	68.-
Accord mets et vins (3/4verres)	25.50 / 34.-
Sélection de fromages en plus du dessert (supplément)	15.-