



SOIRÉE VINS SUISSES

Jeudi 23 mai 2024

En collaboration avec Brigitte Turin de VinSuis

Apéritif gourmand

Cappuccino de petits pois

Féra du lac Léman fumée

Assemblage Pinot Blanc-Chardonnay 2022, Domaine Aagne, Schaffhouse

■

Nougat de foie gras aux morilles, ris de veau et pistaches

Pain aux céréales toasté

Pinot Gris 2018, Domaine La Colombe, Famille Paccot, Vaud

■

Omble chevalier des Cévennes à l'unilatéral

Émulsion aux morilles

Asperges vertes de Lully

Humagne blanche 2020, La Cave du Bonheur, I. Ancay, Valais

■

Pièce de veau des Alpes suisses / cuisson basse température / crème de morilles

Primeur de légumes de la Petite Grave

Mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence

Pinot noir 2022, Weingut Wegelin, Grisons

■

Sablé breton à la rhubarbe / chiboust au citron vert

Sorbet rhubarbe

Bulles brut rosé de noir 2019, Domaine Grand Clos, J-M. Nouvelle, Genève

■

Mignardises

Café, infusion

Menu 4 plats (3 plats et dessert) 105.-

Accord mets et vins 155.-