

# Soirée « Autour de la Tomate »

Août 2022

En association avec les vins du « Domaine du Centaure »

Julien Ramu à Dardagny

---

Pour vous mettre en appétit

Pain fougasse grillé au romarin et huile d'olive

Chèvre de frais de Cartigny et tomates jaunes

*Lémanus 2021*

*Assemblage de 60% chasselas, 30% Sheurebe et 10% Chardonnay*

---

Tartare de bœuf à la livèche et céleri rave aigre-doux

Vinaigrette de tomate 'Green Zebra', oignons rouges et olives noires torréfiées

Mousse façon 'Bloody Mary'

*Chronos 2021*

*Sauvignon Blanc*

*Sauvignon vif grâce à ces 7 jours de macération à froid avant le pressage*

---

Soupe rafraîchissante de tomates, pastèque et betterave rouge

Crevettes grises et crème acidulée à la ciboulette

Dos de cabillaud rôti au four à l'origan

Sauce 'Vierge' à la tomate 'Noire de Crimée' et cébettes

Gnocchis rôtis et pesto au basilic

*Romulus 2020*

*Gamay vieilli en fût de chêne*

*Élevé 12 mois en barrique de second vin et non filtré*

--

Cheesecake version 'Tomate' ...

Spéculoos, tomates cerises confites, gingembre, citron vert et badiane

---