

« Soirée Autour des Asperges »

Avril-Mai 2022

(re)découvrez nos deux assemblages élaborés en exclusivité pour le restaurant en collaboration avec le 'domaine des Curiades' famille Dupraz à Lully

Mousse légère d'asperges sauvages et tapenade d'olives noires
Crumble de pain pumpernickel
Vin au basilic
Assemblage de vins blancs et basilic

Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive et chèvre frais de Cartigny
Saladine d'asperges vertes crues et pousses de poirée
Échalotes confites au vinaigre balsamique
Cuvée Eugénie
Assemblage de Savagnin, Chardonnay et Viognier

Asperges blanches à la flamande
Fines tranches de jambon cru

Filet de maigre sauvage cuit à l'unilatérale au poivre de Timut
Asperges vertes et chorizo de porc ibérique
Émulsion au safran et mousseline de pommes de terre à l'Ail des Ours
Cuvée Jules
Assemblage de Gamaret, Merlot et Cabernet Franc

Pannacotta parfumée à la vanille et aux asperges
Rhubarbe, fraises 'Gariguettes' et tuile au riz soufflé