

# Soirée « Terroir & Nature »

Juillet 2021

---

Pour vous mettre en appétit :

Lentilles verte de la Petite Grave au Gamay  
Pickles de carottes et cappuccino et croustillant au lard

*Soir d'été*

*Rosé issu d'un assemblage de Gamay, Pinot Noir et Garanoir  
Domaine de la Mermière, famille Batardon à Soral (labellisés Bio Suisse)*

---

Fromage de chèvre frais de Cartigny et féra du lac Léman fumé  
Saladine de pommes de terre, fenouil croquant et fines herbes

*Paganum, cépage : Savagnin*

*Domaine des Charmes, famille Conne à Peissy (labellisés Bio Suisse)*

---

Soupe froide de tomate des alentours

Pain fougasse au basilic

---

Pièce de porc de Jussy cuite doucement au four

fèves, petits pois et courgettes grillées

jus à la moutarde

*l'Authentique*

*Gamay vieilles vignes, vinifiés en barriques, non filtré et sans sulfites*

*Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully*

---

Clafoutis aux cerises et miel de Stéphanie

Glace yaourt et crumble de pistache