



DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX

RESTAURANT & HÔTEL



LA SEMAINE DU GOÛT du 13 au 23 septembre

Ambassadeur du terroir genevois, Philippe Chevrier affectionne quotidiennement les produits locaux et de saison dans sa cuisine au Domaine de Châteauevieux et dans tous ses restaurants.

A l'occasion de la Semaine du Goût, Damien Coche et Philippe Chevrier vous suggèrent un menu du terroir mettant à l'honneur les produits « Genève Région Terre Avenir ».

Amuse-bouche du potager

∞

Tomates ô tomates GRTA du « Domaine des Mattines »,
mousse mozzarella et tuile de pain,
sorbet basilic
en amuse-bouche

∞

Quenelle de poisson du lac,
chutney de fenouil au citron,
émulsion à la verveine

∞

Cœur de faux-filet de bœuf « Limousine » GRTA
de chez « Cédric Goumaz » à Choulex,
raviole et croustillant de paleron,
jus à la bière ambrée et poivre noir,
mousseline de pommes de terre

∞

Saint-Petit-Jean de la fromagerie mobile « Petit-Jean » affiné

∞

Arlettes aux prunes tièdes, praliné noisettes,
émulsion à la vanille et miel bio du Domaine de Châteauevieux,
sorbet aux mirabelles

∞

Mignardises et chocolats

Menu 160.00
midi et soir