



*29^e chapitre d'Automne, Fête des Vendanges
14 septembre 2024*

M E N U

A l'apéritif

Chasselas et Gamay 2023 du Domaine des Rothis. Vins lauréats du « Trophée Tradition », offert par la Société des Vieux-Grenadiers, qui récompense la meilleure note combinée de ces deux cépages lors de la « Sélection des vins de Genève ».

Au repas

Première entrée

*Pithiviers de longeole aux graines de fenouil,
fondue d'oignons à la moutarde des Oulaines jus au Pinot Noir.*

Aligoté 2023 du Domaine des Bossons. Médaille d'Or lors de la « Sélections des vins de Genève », lauréat du prix de la presse « Trophée de la Fouine ».

** * **

Deuxième entrée

*Fricassée de cèpes et butternut ravigote,
copeaux de gruyère et crémeux de champignons.*

Œil de Perdrix « Belles Filles » AOC, de la Cave de Genève ?

** * **

Plat principal

*Pièce de bœuf confite comme un pot-au-feu,
bouillon corsé et crème au raifort.
Pousses d'épinards et purée de pommes de terre au topinambour.*

Garanoir 2022, élevé en fût de chêne, du Domaine de la Planta. Médaille d'Or lors de la Sélection des vins de Genève »

** * **

Assiette de fromages offerts par les Laiteries Réunies

Chasselas 2023 lauréat de prix le « Cép de l'Académie ». Médaille d'Or lors de la Sélection des vins de Genève ».

** * **

Dessert

Tarte Tatin aux coings du Coin, glace à la crème acidulée

Efferescent Tradition brut du Domaine des Curiades, lauréat du « Sanglier de Bronze », vin ayant obtenu la meilleure note lors de la « Sélection des vins de Genève ».

Remerciements aux vigneronns du canton et à l'Office de promotion des produits agricoles de Genève pour les vins.

Les pains sont offerts par l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de Genève.