



*Chapitre de la Bénichon en la Fête des vendanges de Russin
Samedi 19 septembre 2026*

M E N U

A l'apéritif

Une trilogie de Gruyère, accompagnée d'une trilogie de Chasselas.

Chasselas du Domaine de Mollards, Russin

Chasselas du Château-du-Crest, Jussy

Chasselas Belles Filles, Cave de Genève

Assortiment de feuilletés salés

Dips de légumes royaux

Au repas

Première entrée

Cuchaule AOP

Foie gras de canard maison, moutarde de Bénichon et beurre paysan

Vin mystère !

** * **

Deuxième entrée

Cocotte lutée au chou

Lard fumé de Prez-Vers-Givriez

Rosé de Gamay 2025, Blanc de Noir, Domaine de la Vigne Blanche, Cognny

Médaille d'or à la Sélection des vins de Genève 2026,

et Lauréat du Prix « Le Papillon » de la Haute Ecole de Changins

** * **

Premier Plat

**Pressé de jambon de la Borne AOP marbré
Gelée fumée au foin et poire à Botzi**

**Gamay 2025, Château des Bois, Satigny
Médaille d'or à la Sélection des vins de Genève 2026**

*** * ***

Deuxième Plat

**Noisettes d'épaule d'agneau confite lentement au four
Jus de viande au vin cuit façon grand-mère
Palet de céleri pourpre à la betterave
Pressé de patate à la fleur de thym**

**Pinot Noir 2022, Domaine de Trois Etoiles, Peissy
Médaille d'or à la Sélection des vins de Genève 2026
Lauréat du Prix « Le Sanglier »,
vin ayant obtenu la meilleure note lors de la Sélection des vins de Genève 2026**

Dessert

**Intense chocolat grand cru meringué
Cœur à la crème de Gruyère
Compotée de framboises fraîches**

**Viognier doux, Domaine des Bossons, Peissy
Médaille d'or à la Sélection des vins de Genève 2025**

Bricolet et pain d'anis

*** * * _ * * ***