



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Aux membres et ami(e)s du Bailliage de Genève

Genève, le 31 juillet 2024

Invitation à notre dîner amical

Chères Consœurs, Chers Confrères, Cher(e)s Ami(e)s,
Mesdames, Messieurs,

Le Comité vous propose de déguster un dîner étoilé Michelin concocté par la brigade de Philippe Chevrier et servi par celle de Esteban Valle.

Ce dîner amical vous est proposé au Restaurant du Domaine de Châteauevieux à des conditions privilégiées.

CHF 290.- par personne membre, boissons incluses
CHF 310.- par personne non-membre, boissons incluses.

Le comité se réjouit de vous retrouver :

Le mercredi 28 août à 19h00 pour l'apéritif suivi du dîner.

Domaine de Châteauevieux

Chemin de Châteauevieux, Peney-Dessus 16, 1242 Satigny

Parking à disposition

Dress code : Robe de cocktail pour les dames, veston sans cravate pour les messieurs.

Soyons fiers de porter nos insignes !

Afin d'organiser au mieux cet événement, à la vue des places limitées, nous vous remercions de bien vouloir confirmer votre présence au plus tard le **jeudi 22 août** sur le site de notre Bailliage : <http://www.chainedesrotisseurs.ch> sous l'onglet Agenda, Prochain événement.

Aucune inscription ne sera acceptée passé ce délai. Seules les personnes inscrites avec règlement effectué sur le compte de la chaîne seront prises en compte.

Dans l'attente de vous retrouver lors de ce dîner, nous vous adressons, chères Consœurs, chers Confrères, cher(e)s Ami(e)s nos meilleures salutations.

Le Comité du Bailliage de Genève



Dîner amical du mercredi 28 août 2024

Apéritif

3 pièces cocktail au gré du Chef
Champagne Laurent Perrier Brut

Menu

**Foie gras et magret de canard
gelée de vin rouge aux épices
chutney de figues et brioche tiède**

**Rafrâichi de tomates multicolores
crèmeux mozzarella et sorbet au basilic
*Sancerre « Florès » 2023, Vincent Pinard***

**Cœur de thon rouge de la Méditerranée
marbré au lard de Colonnata, fleur de courgette,
poivron au paprika fumé**

Vin mystère

**Côte de veau de Simmental légèrement fumée au charbon de bois de litchis
pakchoï à l'huile de sésame,
jus aux lentins de chêne,
mouseline de pommes de terre**

Cabernet « Cuve » 2021, Domaine de la Comtesse Eldegarde, Nicolas Bonnet

**Crèmeux yuzu
tuile croquante et sorbet sudachi**

**Gariguettes et compotée d'abricots du Valais à la fleur d'oranger
sorbet aux fraises et poivre rouge « sumac »
*Effervescent rosé Turbulent, Domaine Sérol***

Mignardises
Café, thé,

