

# pachacamac

## Menu Terroir du Léman

### AMUSE-BOUCHE

#### ESPUMOSO EN LAS ROCAS

*Emulsion d'écrevisses de M. Julien Monnet à Hermance, purée de pomme de terre agrée  
de M. René Vuagnat à Jussy  
Piment jaune «ají amarillo», citron vert*

\*\*

### ENTRÉE

#### TIRADITO ESTIVAL

*Filets de perche de M. Julien Monnet à Hermance, sauce aux piments rocoto et amarillo, maïs grillé,  
kañigua torréfiée, huile au huacatay de Cultures locales à Dardagny, filaments de choux-rouge GRTA*

\*\*

### PLAT

#### COCHINITO DE MEINIER

*Cochon de lait confit de M. Philippe Chenevard à Meinier  
Chutney de pruneaux GRTA  
Siphon de pois chiches de M. Christophe Bosson à Aire-la-Ville, piment fumé du Pérou*

OU

#### BISSON HELVÉTIQUE CON TOQUES INCAICOS

*Médaille de bison de M. Laurent Girardet à Collex-Bossy, béarnaise de huancaína au fromage de chèvre de la  
Chèvrerie du Champ Courbe à Cartigny, piment jaune du Pérou, tubercules suizos-peruanos, (pomme de terre  
violette GRTA, olluquito, moraya)*

### DESSERT

#### PERAS EN SUS TIEMPOS

*Poires GRTA en textures, blé soufflé de Martial Lâser à Presinge, cacao péruvien*

CHF 68.-

\*\* légumes et fruits Cultures Locales

\*\*\* Pain maison préparé avec la farine de blé mi- blanche bio de la Ferme de Budé

# pachacamac

Accord mets-vins 3 dl CHF 24.-

Amuse-bouche et entrée

Paganum (savagnin blanc barrique) du Domaine des Charmes, Olivier Conne à Peissy

Plat principal

Cuvée Noémie assemblage de cépages rouges (gamay, gamaret, pinot noir, ancillotta) vinifié pendant 11 mois en barriques), Mermoud vigneron à Lully

**BOISSONS**

Cocktail de bienvenue Guindón *Sour* (Pruneaux et Pisco) CHF 8.-

Bière artisanale du Père Jakob à Soral CHF 5.-