

La Chasse au Domaine de Châteauevieux

Chaque année, les amateurs de gastronomie attendent avec impatience la carte d'automne du Domaine de Châteauevieux, qui met à l'honneur les produits de la chasse. C'est l'occasion pour Philippe Chevrier et son équipe de créer des menus d'exception autour des meilleures pièces de gibier.

Fidèle à la tradition, le Domaine genevois de Châteauevieux propose une quinzaine de gibiers, à plume et à poil, disponibles au gré des arrivages. On retrouve ainsi la grouse d'Ecosse, le perdreau gris, la bécasse des bois, le pigeon ramier, le chamois, le cerf ou le chevreuil. Sans oublier le fameux lièvre à la Royale entier, servi en quatre services. Cette saison, la carte est signée par François Periers, le nouveau Chef de cuisine de Châteauevieux, en collaboration avec Manuel Pereira, Chef Pâtissier.

Des produits rares et savoureux

Les plats révèlent toute l'authenticité de la chasse. Les convives pourront ainsi déguster une tartelette de palombe aux cèpes et son jus aux champignons sauvages, un suprême de grouse braisé à la crème de whisky accompagné d'une embeurrée de choux au lard du Valais et d'un consommé et raviole de cuisse confite à la truffe d'automne, ou encore une selle de chamois ou de chevreuil rôtie sauce «Grand Veneur».



GUILLAUME COTTANCIN

Un lieu magique.

Domaine des Abeilles d'or
Laurent Desbaillets
Route du Moulin-Fabry 3
1242 Chouilly / Satigny
www.abeillesdor.ch





Suprêmes de pigeon d'Albi rôti aux mendiants.



Selle de chevreuil.

GROS PLAN



Manuel Pereira, Philippe Chevrier et Francois Periers.

Une équipe de choc en cuisine au Domaine de Châteauevieux

Philippe Chevrier a récemment annoncé la nomination de François Periers au poste de Chef de Cuisine et Manuel Pereira comme Chef Pâtissier. Un changement dans la continuité avec des Chefs qui travaillent au sein du Groupe depuis plusieurs années.

L'ambition et le positionnement restent les mêmes: proposer une cuisine épurée et raffinée, exprimant l'excellence des meilleurs produits, afin d'offrir une expérience gastronomique exceptionnelle. Damien Coche, fidèle du Domaine de Châteauevieux depuis 25 ans, continue d'apporter son expertise en tant que Chef Adjoint.

Les saveurs de l'automne sont également déclinées en version sucrée avec une meringue aux marrons confits, sorbet aux baies de cassis et crème vanillée, tuiles croquantes aux châtaignes.

Des plats préparés et servis dans les règles de l'art

La finesse de la cuisine est sublimée par la remarquable sélection de vins du Chef Sommelier Christophe Montaud et le savoir-faire du Directeur de salle, Esteban Valle. Cet expert du service présente les pièces entières des grands gibiers; ses techniques de découpe mettent en valeur le goût de la viande cuite sur os. Un art qui s'inscrit dans la tradition de la haute gastronomie!

Le menu chasse, en quatre ou six services, sera servi jusqu'au 21 décembre 2024. Pour les amateurs de saveurs automnales qui préfèrent éviter le gibier, le Chef propose également une carte et des menus de saison aux accents délicats. ■

CESARE ACCARDI

Domaine de Châteauevieux
 Chemin de Châteauevieux 16, Peney-Dessus, 1242 Satigny
 Tél : +41 (0) 22 753 15 11 - www.chateauevieux.ch
 Ouvert du mardi au samedi
 Menu Chasse à partir de CHF 260.-
 Menu d'automne à partir de CHF 210.-
 Menu du Marché pour le déjeuner à CHF 115.-

Zeller
 Chocolatier Genève depuis 1959

1 Place Longemalle - 1204 Genève
 113 Rue de Genève - 1226 Thônex
 022 311 50 26 | chocolat.zeller@bluewin.ch

Commande par mail ou téléphone