

Suggestions de vins pour les fêtes 2023

<i>Région -appellation</i>	<i>Domaine - millésime</i>	<i>Suggestions d'accord</i>	<i>Tarif</i>
<i>Vins blancs</i>			
IGP Val de Loire Sauvignon	Florian Mollet - 2022	Apéritif, fruits de mer, fromages fondus, saumon	8.50 €
IGP Méditerranée	Domaine Val Joanis 2022	Gougères, bouchées à la reine, paella au poulet	9.00 €
Bourgogne	Oedoria – 2022	Foie gras, noix de St Jacques, ris de veau, crustacés	9.60 €
Vallée / Loire – Chinon	Domaine Couly Dutheil 2022	Feuilleté aux fruits de mer, quiche aux asperges	12.00 €
Alsace Gewurztraminer	Etienne Simonis 2019 (bio)	Canard laqué, Munster, carpaccio de St Jacques	13.20 €
Côtes du Jura Savagnin	Le Clos des Grives 2020 (bio)	Pintade aux morilles, Comté affiné, poulet vin jaune	19.80 €
Bourgogne Pouilly Fuissé	Domaine Sangouard-Guyot 2021	Crustacés, poularde à la crème, bouchées à la reine	23.00 €
<i>Vins rouges</i>			
Rhône – Costières de Nîmes	Chapoutier 2021 (bio)	Carré de porcelet, tajine d'agneau, charcuteries	8.50 €
Sud-Ouest – Cahors	Baldès French Malbec 2020	Cassoulet, cuisseau de chevreuil, côtelettes/mouton	9.50 €
Beaujolais – St Amour	Domaine des Pins 2019	Pintade aux girolles, rôti de dindonneau, Tomme	9.50 €
Côtes du Rhône	Domaine Lou Dévet 2022	Filet mignon de porc, terrines de gibier, canard/miel	9.50 €
Bordeaux – Médoc	Château Lamothe Pontac 2018	Magrets de canard, civet de lièvre, faisan/foie gras	9.80 €
Sud-Ouest- Bergerac	Château Tourmentine 2021 (bio)	Cuisse de canard confite, volaille aux truffes, steak	11.50 €
Bourg.- Côte Chalonnaise	Domaine des Pierres Blanches 2020	Ris de veau, filet de bœuf, tourte forestière, Salers	12.50 €
Languedoc- St Chinian	Domaine Marie de Lauzerda 2019 (bio)	Couscous, épaule d'agneau, gibier en sauce, tajine	13.40 €
Savoie – Mondeuse	Domaine Perrier 2022	Chapon farci aux cèpes, coq au vin rouge, pintade	13.90 €
Vallée / Loire – Chinon	Domaine Couly Dutheil 2018	Cailles au raisins, chapon braisé, dinde, joue de porc	15.50 €
Provence – Bandol	Moulin de la Roque – Les Baumes 2011	Veau aux girolles, Cantal, dessert au chocolat noir	18.00 €
Bord. St Emilion Grand Cru	Clos des Moines 2019	Dinde aux morilles, chapon aux figues, brie truffée	22.00 €
Rhône – St Joseph	Domaine Blachon 2019	Cuissot de sanglier, faisan farci au foie gras, Cantal	23.00 €

<i>Région -appellation</i>	<i>Domaine - millésime</i>	<i>Suggestions d'accord</i>	<i>Tarif</i>
<i>Vins rouges d'autres horizons</i>			
Chili	Santa Rita Carménère 2021	Tourte pommes de terre, canard aux champignons,	9.80 €
Australie	Syrah-Cabernet Sauvignon 2020	Lasagnes, ribs, bœuf bourguignon, agneau grillé	9.90 €
Argentine - Mendoza	Malbec – Entre Amigos 2021	Oie farcie aux marrons, bœuf bourguignon, chili/carne	11.80 €
Italie – Toscane	Dogajolo 2020	Pâtes aux aubergines et parmesan, jambon italien	12.80 €
Italie – Toscane	Chianti 2022	Chevreuil grand veneur, épaule/agneau, pindateau rôti	15.00 €
<i>Vins moelleux</i>			
Sud-Ouest	Chambre d'Amour 2020	Apéritif, tapas, île flottante, macarons...	10.90 €
Cadillac	Château la Croix de la Martingue 2017	Bavarois aux fraises, gâteau noix de coco, cannelés	13.50 €
Roussillon Muscat de Noël	Domaine Lafage 2023	Apéritif, bûche de Noël, salade de fruits, galette/rois	13.90 €
Sud-Ouest Jurançon	Domaine Bellegarde 2019	Apéritif, tarte tatin, bleu d'Auvergne, foie gras chaud	14.90 €
Saussignac (50 cl)	Château Tourmentine 2005	Foie gras, noix de St Jacques, vacherin	19.80 €
Monbazillac	Château Vieux Touron 2002	Blanquette de porc, riz au lait, crème brûlée	29.00 €
Hongrie Tokaji (50 cl)	5 Puttonyos 2018	Poulet à la cannelle, tarte aux pommes, salade/fruits	36.00 €
<i>Champagnes et autres effervescentes</i>			
Rhône	Clairette de Die (bio)	Apéritif, foie gras, tarte aux pommes, beignets	10.50 €
Bugey	Cerdon (rosé)	Apéritif, vacherin, dessert fruits rouges ou chocolat	11.90 €
Crémant de Bourgogne	Domaine Claude Denis 2019	Gougères au fromage, galette des rois, tarte tatin	12.50 €
Italie – Piémont	Moscato d'Asti 2020	Apéritif, canard à l'orange, corbeille de fruits	13.90 €
Champagne	Ray Maurin	Apéritif, huîtres froides/chaudes, vacherin	19.90 €
Champagne	Gardet Tradition	Terrine de brochet, avocat au saumon fumé, brie	26.50 €
Champagne	Charpentier 2016	Filets de bar, toasts/foie gras, ravioles de St Jacques	32.00 €
Champagne	Pierre Trichet Héritage 1 ^{er} cru	Foie gras, coquilles St Jacques, bûche de Noël	35.00 €
Champagne	Pierre Mignon Vintage 2010	Sauté de dinde aux marrons, chapon, langoustes	39.00 €
Champagne	Louis Roederer 2014	Caviar, cassolettes de langoustines, soufflé au homard	78.00 €