

Suggestions de vins pour les fêtes 2025 (à offrir ou s'offrir !)

<i>Région -appellation</i>	<i>Domaine - millésime</i>	<i>Suggestions d'accords</i>	<i>Tarif</i>
<i>Vins blancs</i>			
Côtes du Rhône	Domaine Ferraton - 2023	Apéritif, crustacés, aiguillettes de poulet à la crème	8.90 €
Bourgogne Aligoté	Vignerons de Buxy 2023	Gougères, fruits/mers, crabe, grenouilles, escargots	9.50 €
Vin de Savoie Apremont	Domaine des Anges 2023	Huitres, fromages fondus, cassolette d'écrevisses	9.90 €
Alsace Gewurztraminer	Etienne Simonis 2023 (bio)	Canard laqué, Munster, carpaccio de St Jacques	13.40 €
IGP Côtes Catalanes	Domaine du Mascareil 2024 (bio)	Quiche aux asperges, huitres chaudes, escalope veau	15.50 €
Bordeaux Pessac Léognan	Domaine Rochemorin 2022	Crustacés, poularde à la crème, bouchées à la reine	22.00 €
Bourgogne – Pouilly Fuissé	Domaine Sangouard Guyot 2023	Foie gras, boudin blanc, crustacés, volailles/crème	23.00 €
Vallée de la Loire – Sancerre	Domaine Joseph Mellot 2024	Tuiles au parmesan, sushis, brochet au beurre blanc	23.00 €
Côtes du Jura Vin Jaune	Domaine Noiré 2017	Pintade aux morilles, Comté affiné, poulet vin jaune	45.00 €
<i>Vins rouges</i>			
Sud-Ouest- Cahors	Domaine d'Homs 2022	Pâté de cerf, feuilleté aux morilles, gigot d'agneau	8.80 €
Languedoc	Domaine Exea 2023 (bio)	Tourte aux escargots, poulet rôti/thym, pigeon/choux	9.20 €
Ste Foy Côtes de Bordeaux	Château Bréhat 2018	Magret de canard, jambon/Porto, tajine d'agneau,	9.50 €
Côtes du Rhône	Domaine Lou Dévet 2023	Canard rôti/foie gras, cailles farcies, dinde/marrons	9.80 €
IGP Val de Loir - Pinot Noir	Roc de l'Abbaye 2024 (bio)	Terrine de lapin aux pruneaux, risotto aux cèpes	9.90 €
Bordeaux – Médoc	Château Poitevin 2018	Pintade aux girolles, rôti de dindonneau, Tomme	12.00 €
Lang. - Terrasses du Larzac	Mas Laval 2022	Veau aux girolles, confit de canard aux pommes	16.50 €
Vallée / Loire – Chinon	Domaine Charles Pain 2021	Cailles au raisins, chapon braisé, dinde, joue de porc	17.00 €
Rasteau	Domaine La Soumade 2020	Cassoulet, cuisseau de chevreuil, côtelettes/mouton	17.50 €
Montagne St Emilion	Château Flaunys 2019	Dinde aux morilles, chapon aux figues, brie truffée	17.50 €
Bourgogne Côte d'Or	Domaine Dubois 2022	Chapon farci aux cèpes, coq au vin rouge, pintade	22.00 €
Rhône Nord - St Joseph	Domaine Blachon 2022	Filet mignon de porc, terrines de gibier, canard/miel	23.00 €

<i>Région -appellation</i>	<i>Domaine - millésime</i>	<i>Suggestions d'accords</i>	<i>Tarif</i>
<i>Vins rouges d'autres horizons</i>			
Espagne Ribeira del Duero	Domaine Soto 2022	Tourte pommes de terre, canard aux champignons,	9.90 €
Italie/Toscane Chianti	Colli Senesi 2023	Pâtes aux aubergines et parmesan, jambon italien	16.00 €
Etats-Unis Zinfandel	Bachouse 2020	Chevreuril grand veneur, épaule/agneau, pindateau rôti	17.00 €
Liban – Vallée de la Beqaa	Massaya 2021	Oie farcie aux marrons, bœuf bourguignon, chili/carne	21.00 €
Suisse – Genève	Château Levêque Gamaret 2022 (bio)	Lasagnes, ribs, bœuf bourguignon, agneau grillé	35.00 €
<i>Vins moelleux/liquoreux</i>			
Sud-Ouest	Chambre d'Amour 2024	Apéritif, tapas, île flottante, macarons...	11.00 €
Roussillon Muscat de Noël	Domaine Lafage 2025	Apéritif, bûche de Noël, salade de fruits, galette/rois	15.00 €
Coteaux du Layon	Domaine des Coteaux blancs 2023	Foie gras, noix de St Jacques, vacherin	14.60 €
Sud-Ouest Jurançon	Domaine Bellegarde 2021	Apéritif, tarte tatin, bleu d'Auvergne, foie gras poêlé	16.00 €
Vallée du Rhône Méridionale	IGP Ardèche Vendanges d'Octobre	Bavarois aux fraises, gâteau noix de coco, cannelés	16.20 €
Bordx - Ste Croix du Mont	Château Laurette 2016	Blanquette de porc, riz au lait, crème brûlée	16.00 €
Hongrie Tokaji (50 cl)	5 Puttonyos 2019	Poulet à la cannelle, tarte aux pommes, salade/fruits	38.00 €
Bordeaux - Sauternes	Château Haut Bergeron 2015	Crème brûlée, mousse fruits de la passion, Roquefort	45.00 €
<i>Champagnes et autres effervescentes</i>			
Rhône	Clairette de Die (bio)	Apéritif, foie gras, tarte aux pommes, beignets	11.50 €
Bugey	Cerdon (rosé)	Apéritif, vacherin, dessert fruits rouges ou chocolat	11.90 €
Crémant de Bourgogne	Domaine Claude Denis 2020	Gougères au fromage, galette des rois, tarte tatin	12.90 €
Italie – Piémont	Moscato d'Asti 2024	Apéritif, canard à l'orange, corbeille de fruits	14.30 €
Champagne	Ray Maurin	Apéritif, huîtres froides/chaudes, vacherin	21.90 €
Champagne	Tabourin	Terrine de brochet, avocat au saumon fumé, brie	23.00 €
Champagne	Camille Marcel Mata Hari demi-sec	Raviolis de homard, langoustes, volaille à la crème	26.80 €
Champagne	Pierre Trichet Héritage 1 ^{er} cru	Foie gras, coquilles St Jacques, bûche de Noël	38.00 €
Champagne	Mignon blanc de blanc	Filets de bar, toasts/foie gras, raviolis de St Jacques	44.00 €
Champagne	Louis Roederer Collection 246	Caviar, cassolettes de langoustines, soufflé au homard	58.00 €