

## Suggestions de vins pour les fêtes 2024 (à offrir ou s'offrir !)

Région - appellation	Domaine - millésime	Suggestions d'accords	Tarif
<b>Vins blancs</b>			
IGP Val de Loire Chenin	Florian Mollet - 2023	Apéritif, fruits de mer, fromages fondus, saumon	9.80 €
IGP Méditerranée	Domaine Paradis 2022	Gougères, bouchées à la reine, paella au poulet	9.80 €
Sud-Ouest - Bergerac	Domaine Albert de Conti 2023 (bio)	Crustacés, poularde à la crème, bouchées à la reine	9.90 €
Vin de Savoie Aymes	Domaine Maréchal 2023	Huitres, fromages fondus, cassolette d'écrevisses	9.90 €
Languedoc - Corbières	Château Sérame 2023 (bio)	Bouchées à la reine, quiche aux asperges, paella	11.00 €
Alsace Gewurztraminer	Etienne Simonis 2023 (bio)	Canard laqué, Munster, carpaccio de St Jacques	13.40 €
Bourgogne - Chablis	Domaine Verret 2023	Escargots, blanquette de veau, rillettes de crabe	16.50 €
Côtes du Jura Savagnin	Le Clos des Grives 2020 (bio)	Pintade aux morilles, Comté affiné, poulet vin jaune	19.80 €
<b>Vins rouges</b>			
Côtes du Rhône	Domaine Lou Dévet 2019	Carpaccio de bœuf, joue de porc, lapin aux raisins	8.90 €
Languedoc- Minervois	Domaine Exea 2022 (bio)	Rôti en croute, pavé de bœuf, tajine d'agneau	9.60 €
Castillon Côtes de Bordeaux	Château Bréhat 2018	Dinde aux châtaignes, cuisses de canettes, pintade	9.90 €
Sud-Ouest- Madiran	Château Lanusse 2021	Gigot d'agneau, cailles farcies au foie gras, époisses	9.90 €
IGP Collines Rhodaniennes	Domaine du Chêne Syrah 2023	Cassoulet, cuisseau de chevreuil, côtelettes/mouton	9.90 €
Coteaux d'Aix en Provence	Château Paradis 2020	Chapon farci aux cèpes, coq au vin rouge, pintade	13.50 €
Lang. - Terrasses du Larzac	Mas des Brousses 2022	Veau aux girolles, confit de canard aux pommes	15.00 €
Lussac St Emilion	Château Tour de Ségur 2016	Dinde aux morilles, chapon aux figues, brie truffée	16.00 €
Bordeaux – Médoc	Château d'Argan 2016	Pintade aux girolles, rôti de dindonneau, Tomme	16.00 €
Alsace Pinot Noir	Domaine Simonis 2023 (bio)	Terrine de lapin aux pruneaux, risotto aux cèpes	16.00 €
Vallée du Rhône – Lubéron	Château Val Joanis 2020	Filet mignon de porc, terrines de gibier, canard/miel	16.50 €
Vallée / Loire – Chinon	Domaine Charles Pain 2021	Cailles au raisins, chapon braisé, dinde, joue de porc	17.00 €
Hautes Côtes de Beaune	Domaine Aurélie Berthod 2022	Ris de veau, filet de bœuf, tourte forestière, Salers	24.00 €

<i>Région -appellation</i>	<i>Domaine - millésime</i>	<i>Suggestions d'accords</i>	<i>Tarif</i>
<b><i>Vins rouges d'autres horizons</i></b>			
<b>Chili</b>	Santa Rita Carménère 2022	Tourte pommes de terre, canard aux champignons,	<b>12.00 €</b>
<b>Italie/Toscane</b> Barbera d'Asti	Rosso Fuoco 2022	Pâtes aux aubergines et parmesan, jambon italien	<b>14.50 €</b>
<b>Roumanie</b>	Terra Romana – Feteasca Negra 2020	Lasagnes, ribs, bœuf bourguignon, agneau grillé	<b>15.60 €</b>
<b>Etats-Unis</b> Zinfandel	Bachouse 2020	Chevreuil grand veneur, épaule/agneau, pindateau rôti	<b>16.20 €</b>
<b>Argentine - Mendoza</b>	Clos de la Siete 2020	Oie farcie aux marrons, bœuf bourguignon, chili/carne	<b>21.00 €</b>
<b><i>Vins moelleux</i></b>			
<b>Sud-Ouest</b>	Chambre d'Amour 2020	Apéritif, tapas, île flottante, macarons...	<b>11.00 €</b>
<b>Roussillon</b> Muscat de Noël	Domaine Cap de Fouste 2024	Apéritif, bûche de Noël, salade de fruits, galette/rois	<b>12.00 €</b>
<b>Coteaux du Layon</b>	Domaine des Coteaux blancs 2023	Foie gras, noix de St Jacques, vacherin	<b>13.80 €</b>
<b>Sud-Ouest</b> Jurançon	Domaine Bellegarde 2021	Apéritif, tarte tatin, bleu d'Auvergne, foie gras poêlé	<b>16.00 €</b>
<b>Vallée du Rhône</b> Méridionale	IGP Ardèche Vendanges d'Octobre	Bavarois aux fraises, gâteau noix de coco, cannelés	<b>16.20 €</b>
<b>Monbazillac</b>	Château Vieux Touron 2015	Blanquette de porc, riz au lait, crème brûlée	<b>20.00 €</b>
<b>Hongrie</b> Tokaji (50 cl)	5 Puttonyos 2018	Poulet à la cannelle, tarte aux pommes, salade/fruits	<b>38.00 €</b>
<b><i>Champagnes et autres effervescentes</i></b>			
<b>Rhône</b>	Clairette de Die (bio)	Apéritif, foie gras, tarte aux pommes, beignets	<b>11.50 €</b>
<b>Bugey</b>	Cerdon (rosé)	Apéritif, vacherin, dessert fruits rouges ou chocolat	<b>11.90 €</b>
<b>Crémant de Bourgogne</b>	Domaine Claude Denis 2020	Gougères au fromage, galette des rois, tarte tatin	<b>12.50 €</b>
<b>Italie – Piémont</b>	Moscato d'Asti 2022	Apéritif, canard à l'orange, corbeille de fruits	<b>13.90 €</b>
<b>Champagne</b>	Ray Maurin	Apéritif, huîtres froides/chaudes, vacherin	<b>20.90 €</b>
<b>Champagne</b>	Tabourin	Terrine de brochet, avocat au saumon fumé, brie	<b>23.00 €</b>
<b>Champagne</b>	Pierre Trichet Héritage 1 <sup>er</sup> cru	Foie gras, coquilles St Jacques, bûche de Noël	<b>35.00 €</b>
<b>Champagne</b>	Gardet Zéro dosage	Raviolis de homard, langoustes, volaille à la crème	<b>35.00 €</b>
<b>Champagne</b>	Charpentier blanc de blanc (bio)	Filets de bar, toasts/foie gras, raviolis de St Jacques	<b>44.00 €</b>
<b>Champagne</b>	Veuve Clicquot Brut Réserve	Caviar, cassolettes de langoustines, soufflé au homard	<b>59.00 €</b>