

# Accord mets & vins menu de Noël

---

Foie gras : **AOP Fitou - Château de Nouvelles**  
OU  
**VdLoire Ty Plus - Domaine Poiron Dabin**

Saint-Jacques : **Muscadet Sèvre&Maine cru Gorges**  
**Domaine Le Fief De La Brie**

Poularde : **IGP VdLoire Berligou**  
**Domaine Poiron Dabin**

Filet de bar : **AOC Pouilly Fumé**  
**Domaine Ladoucette**

---

**16€ les deux verres de 12cl**

---

**Dessert :**

**Flûte de Champagne Château Comtesse Lafond**  
**10€ avec l'accord mets & vins**  
**au lieu de 12€**

# *Accord mets & vins* *Réveillon de la St Sylvestre*

---

Les entrées :  
**AOP Riesling**  
**Domaine Hauller**

Le magret de canard :  
**AOC Crozet Hermitage**  
**Laurent Combier**

---

**16€ les deux verres de 12cl**

---

**Dessert :**  
**Flûte de Champagne Château Comtesse Lafond**  
**10€ avec l'accord mets & vins**  
**au lieu de 12€**

# *Accord mets & vins*

## *1er Janvier*

---

Homard : **AOC Beaujolais Grandes Mises**  
**Domaine Mommessin**

ou

Volaille : **IGP Coteaux Pont du Gard**  
**Domaine Montfrin Tour**

Lotte : **Vouvray**  
**Marc Bredif**

ou

Bœuf : **AOC Crozet Hermitage**  
**Laurent Combier**

---

**16€ les deux verres de 12cl**

---

**Dessert :**

**Flûte de Champagne Château Comtesse Lafond**  
**10€ avec l'accord mets & vins**  
**au lieu de 12€**