

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€