

Les accords « mets et vins » de notre sommelier

En apéritif :

L'apple Mojito 7, 00 €

Manzana verte, jus de pomme, eau gazeuse, feuilles de menthe



Suggestions pour accompagner vos plats

Retrouvez les caractéristiques de ces vins à la rubrique « nos vins au verre »

Les poissons et Salades

Crozes Hermitage blanc Domaine Jaboulet - Vallée du Rhône

Apremont Domaine les Tartères M&F Vullien - Savoie

Viognier « Zoé » Edition limitée Pays d'Oc

Rosé de Provence « Pas du Cerf »



Terrine de foie gras de Canard, Chutney d'abricots à l'Amaretto

Monbazillac château la Cadière



Les plats de viande et fromages

Gamay noir Cédric Vincent - Beaujolais

Mondeuse cru Arbin « Avalanches » F. Trosset Savoie

Château de Luc domaine Fabre  Corbières

Graves château les Clauzots



*Le sommelier vous propose sa **Promotion du Moment***

Pauillac - Château d'Armailhac - Grand cru classé 230,00 €

Baron Ph de Rothschild - 30 % = 160,00 €