

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

Chignin Bergeron « les Cerisiers » F. Trosset (Savoie)

Quincy « les Follets » vieilles vignes (Vallée de la Loire)

Riesling « Maison Beyer » à Eguisheim (Alsace)



Ceviche de Saumon  et Croustilles d'Escargot

Rosé de Tavel « cuvée Acantalys » (Vallée du Rhône)



Terrine de foie gras de Canard, chutney de mangue et gingembre

Monbazillac Château la Cadière



Plats de viande, pâtes et fromages

Pinot noir « Prestige » Domaine les Tartères » (Savoie)

Château de Luc domaine Fabre  (Corbières)

Crozes Hermitage Etienne Pochon (Vallée du Rhône)

Gamay noir Cédric Vincent (Beaujolais)



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

Ermitage V.C.F. Jaboulet - Vallée du Rhône

110,00 €

- 35 % =

71,50 €