

Vins blancs

Bourgogne

Petit Chablis Vibrant 2015 42 €

Chablis 1^{er} Cru Cote de Lechet

(37.5cl) 21 €

On le sert volontiers avec de nombreux poissons, il met en relief l'andouillette et les escargots.

Sa fraîcheur accompagne avec simplicité les salades et le foie gras.

Pouilly Fuissé 2013 Regnard 56 €

Riche et complexe, il est marqué par une touche minérale qui convient très bien aux gambas, mais aussi au foie gras.

Son bel équilibre acidité-souplesse s'accorde aux viandes blanches, comme le veau et la volaille en sauce crémée, et bien évidemment aux fromages de chèvre.

Loire

Sancerre Comte Lafond 2016 39 €

Muscadet s/Lie 25 €

« Domaine du Moulin »

Le verre 6.00 €

Provence

Prunelle 75 cl 22 €

Le verre 5.50 €

Minuty Prestige 39 €

Gascogne- Blanc demi sec

Ode à la Joie 30 €

Dans un style dense et nerveux, il est parfait à l'apéritif. Cette cuvée se mariera aussi admirablement bien avec un foie gras, une viande blanche un poisson, une poêlée de Saint Jacques, un plat sucré salé...