

Vins en dégustation

- 1) Tartegnin *Le Clos de Roussillon*** **11.50**
Suisse – Vaud – La Côte AOC
Berthaudin Vins SA - Tartegnin
Cépage (s) : Chasselas
Nez : Ouvert et épanoui.
Palais : Attaque fringante, jolie vivacité. Arômes de fleur de vigne, légèrement citronné.
Accords mets : En apéritif, poissons du lac, charcuterie et mets aux fromages
- 2) Pinot Blanc** **13.50**
Suisse – Vaud – Bonvillars AOC
Cave des Viticulteurs de Bonvillars
Cépage (s) : Pinot Blanc
Nez : Nez subtil de pêche blanche et d'amande sur un fond de notes citronnées
Palais : La bouche est harmonieuse. Notes fruitées et florales. Belle longueur.
Accords mets : Apéritifs, poissons, terrine de poisson, asperges, veau.
- 3) Malvoisie** **17.50**
Suisse – Vaud – Chablais AOC
Celliers du Chablais - Aigle
Cépage (s) : Pinot Gris
Nez : Notes florales, de coing et de pêche.
Palais : Arômes de sous-bois, caractère gorgé de soleil. Une pointe de sucrosité.
Accords mets : Accompagne très les poissons en sauce, poulet rôti. Idéal à l'apéritif.
- 4) Heida *Grand Métral*** **19.50**
Suisse – Valais AOC
Provins SA - Sion
Cépage (s) : Heida
Nez : Parfums frais d'agrumes et de mangue, accompagnés de notes épicées.
Palais : Minéralité racée, il se déploie en bouche dans des saveurs vives et fruitées
Accords mets : Terrines de poissons, sushis, coquilles Saint-Jacques, fromages d'alpage.

Vins en dégustation

1) Gamay *Coeur de Presse*

8.90

Suisse – Vaud – Bonvillars AOC
Cave des Viticulteurs de Bonvillars

au lieu de
10.60

Cépage (s) : Gamay

Nez : Séduisant aux parfums de petits fruits rouges frais, de romarin et de réglisse

Palais : Fraîcheur et rondeurs, aromatique fruitée et épicée, tannins souples.

Accords mets : Viandes rouges, chasse, charcuterie, fromages.

2) Gamaret-Garanoir *Le Courson*

13.00

Suisse – Vaud – Les Côtes-de-l'Orbe AOC
Morel Benjamin – Château de Valeyres – Valeyres s/Rances

Cépage (s) : Gamaret-Garanoir

Nez : Arômes soutenus de fruits mûrs.

Palais : Souplesse et élégance.

Accords mets : Plats mijotés, viandes rouges, plateau de fromages.

3) Dôle Grand Cru *Ville de Sion*

19.90

Suisse – Valais AOC
Provins SA - Sion

au lieu de
21.90

Cépage (s) : Pinot Noir, Gamay

Nez : Arômes de petits fruits rouges.

Palais : Harmonie et rondeur.

Accords mets : Compagnon idéal des viandes rouges, des volailles et des plats campagnards

4) Primitivo-Merlot *Campo Marino*

14.90

Italie, Pouilles IGPC
Farnese

Cépage (s) : Primitivo, Merlot

Nez : Arômes fruits noirs, épices et fruits mûrs

Palais : Puissant et élégant.

Accords mets : Viandes braisées, ragoûts et fromages mûrs.