

	type de vin		Vins proposés	Plat proposé
Apéritif	effervescents	Z1	Crémant de Loire rosé - Domaine Julien Fouet	1. Velouté d'asperges blanches (verrine)/estragon 2. Mousse d'anguille fumée, pois truffé, radis (cuillère) 3. mini-feuilleté de canard confit, framboise
		Z2	Cava escapada (Espagne)	
Entrée	blanc	E1	Bordeaux blanc - Château mousseyron	Filets de Maquereaux fumés, gelée de concombre aux asperges vertes/coriandre/persil/échalotes, crèmes de wasabi, crème acidulée aux herbes, rouelles d'oignons jaunes.
		E2	Lirac blanc - Domaine Lafond-Roc Epine	
Plat	rouge	P2	Saumur champigny - Domaine Julien Fouet	Magrets de canard (Ferme de la Tour) sauce à la cerise & violette, purée de panais, mini-betteraves glacées, compotée de cerises du nord, chips de chioggia, échalote & poivrons fumés
		P2	Don Balthazar Petit Verdot – Bodegas Casa Montes	
Fromages	blanc	F1	Punto final sauvignon blanc (Chili)	Assiette de fromages: Ossau Iraty, Secret de Compostelle, Brie de Meaux, Chaource, Crottin de Chavignol
	rosé	F2	Tavel - Domaine Lafond-Roc Epine	
	rouge	F3	Lirac - Domaine Lafond-Roc Epine	
Dessert	moëlleux	D1	Château Roby – Loupiac	Tartelette sablée à la mousse de citron, ananas infusé menthe/verveine, mousse au chocolat blanc, sorbet mangue et nougatine
	effervescent	D2	Prosecco Riondo DOC Spago Nero (Italie)	