



Les divines bouteilles qui accompagneront votre festin

<u>Pour l'apéritif :</u>	Les bulles Belges - Brut de Bioul (blanc)	22,50€
	Brut des Houillères (rosé)	19,50€
	Perles roses du Chenoy	18,50€
	Crémant de Bourgogne Nature Tripoz	18,90€
<u>Pour le foie gras :</u>	Terroir des Cht.forts Gasmann 2017	12,50€
	Côtes de Thongue IGP Muscat Bassac	10,50€
	Côt du Layon Fleur d'érables sablonnettes	15,50€
<u>Pour le saumon, les coquilles St Jacques, les ravioles, les poissons</u>		
	Côte du rhône blanc les 3 grains	9,90€
	Aude Chardonnay Grands Penchants	10,50€
	Belge ! Solaris Ferme du Chapitre	12€
	Belge ! Batte de la Reine, château de Bioul	14,50€
<u>Un blanc tous terrains pour toutes les entrées et la ballotine de volaille</u>		
	Petit chablis Domaine Garnier 2018	16,50€
<u>Un rouge pour le magret de canard et la ballotine de volaille</u>		
	Côtes de Thongue Je t'me IGP Bassac	10,50€
	MPN rouge VF domaine Viret	13,50€
	Minervois la Féline Borie de Maurel	15,50€
	Belge ! Cabaret Noir Domaine du Chapitre	16,50€
<u>Un vin moelleux pour le dessert</u>		
	FRV 100 JP Brun	14,50€
	Belge ! Mistelle de Bioul	18€