

MENU DE PÂQUES

Accords mets et vins



Les recommandations de notre caviste François Lejeune, pour accompagner votre menu de Pâques.

POUILLY FUISSÉ 2017 MAISON JOSEPH DROUHIN

Un vin très séduisant, une belle expression du chardonnay. Nous recommandons le Pouilly Fuissé pour accompagner les amuses bouches et les entrées de votre menu de Pâques. Le Pouilly Fuissé peut aussi s'accorder parfaitement avec l'ensemble du menu.

38

CROZES HERMITAGE "LES MEYSONNIERS" 2018 MAISON MICHEL CHAPOUTIER

Ce vin avec une robe dense et profonde, s'accorde remarquablement avec l'agneau pascal. Il sublimera à coup sûr votre déjeuner ou dîner de Pâques.

25

PROSECCO DOMAINE RICCADONNA

Un bouquet délicat et élégant, des bulles très fines et persistantes, le Prosecco peut être servi avec notre fameuse Pastiera Napolitaine, les Truffes maison au chocolat noir, ou simplement accompagner l'ensemble de votre menu de Pâques, pour un déjeuner ou un dîner festif.

20