



Les vins

Languedoc - Roussillon



Val De Montferrand - Saint Guilhem Domaine Cavalier Le Desert - 25.00€

Une robe rouge vive, reflets pourpres. Un nez intense sur les fruits rouges frais. Une sensation de fraîcheur en bouche, équilibre, rondeur et souplesse avec beaucoup de minéralité.

Villa Des Anges - Jeff Carrel - 27.00€

Nez expressif, sur la crème de fruits noirs (cassis, mûr, myrtille) et les épices douces. Bouche élancée, tendue par une fine acidité inflexible, mais enrobée par une matière ronde, veloutée, charmeuse. Finale tonique, avec une matière qui gagne encore en concentration.



Côte Du Roussillon - Château De L'Ou - 27.50€

Vin rond et gras, bien structuré avec une belle persistance aromatique en bouche. Le nez est riche et intense.

Rouges

Blanches

Loire

Saint Nicolas De Bourgueil - Domaine Mabileau - 26,00€

La robe est grenat vive et brillante, un bouquet de fruits rouges subtil, une attaque franche, un palais rond et gras aux tanins subtils et au fruité persistant.

Rouges

Bourgogne

Pouilly Fuissé - Domaine Michel Chavet & Fils - 39,00€

La ceinture dorée du Pouilly-Fuissé. Jolie formule pour parler d'un vin qui lui ressemble tout en ayant son propre caractère. Caractère authentique, qui n'a pas recours à des fragrances exotiques pour vous embobiner. Non les arômes sont ici minéraux et sincères. Gras en première bouche, légèrement amer plus tard, assez fin et d'une longueur estimable.

Chablis - La Chablisienne - 33,00€

Robe jaune or pâle, vin limpide et brillant. Nez ouvert et mûr présentant les fruits blancs et jaunes avec une note minérale bien présente. A l'aération, la minéralité est encore plus présente. Bonne persistance. Très beau volume en bouche avec la fraîcheur et un fruit net et précis, la maturité est élégante. Finale en longueur.

Mercurey 1er cru - Domaine Meix-Foulot - 49,00€

Ce vin se caractérise par sa concentration et sa puissance. Dans sa jeunesse les arômes sont très vifs et toniques, marqués par de petits fruits sauvages rouges, mûres, myrtilles et framboises. L'attaque en bouche est pure et explosive.

Hautes Côtes De Beaune - Cave Nuiton-beaunoy - 32,00€

Elevage partiel en fût de chêne d'origine français et en cuves inox, sur lie. Robe pourpre aux reflets violines. Au nez, le vin offre une large palette aromatique de petits fruits rouges et noir et révèle également de fines notes toastées. Souple et délicat, la bouche offre des tanins soyeux et une longueur remarquable.

Rouges

Blanches

Côtes de Gascogne

Gros & Petit Manseng Doux N°4 - Domaine Uby - 32,00€

Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion ou l'ananas. La bouche, veloutée et onctueuse, exprime des arômes de citron confit et de coing.

Vallée du Rhône

Viognier - Domaine Montine - 33,00€

Onctuosité et fraîcheur s'équilibrent à merveille dans ce Grignan-les-Adhémar aux arômes de pêche et de fleurs blanches. Un Viognier plaisir, qui peut se déguster en toute simplicité à l'apéritif.

Saint Joseph - Domaine Montine - 39,00€

Tout en finesse, forme harmonieuse et souple sans trop d'ampleur, de couleur pourpre, au bouquet de fruits rouge et d'épices. Une bouche ronde et tannique lui permet d'accompagner les volailles et les viandes en sauce.

Vinsobres - Domaine Montine - 33,00€

Assemblage classique Grenache-Syra, issu d'une cuvaison longue prolongée par un élevage en barrique. Au nez, fruits des bois sont agrémentés de touches vanillées. En bouche, le boisé et les tanins sont encore en devenir, mais le potentiel est là.

Croze Hermitage - Domaine Montine - 39,00€

Couleur rouge violacé très intense. Nez de Petits fruits rouges, cassis et framboise. Bouche fraîche et ronde, finale de fruits, tout en finesse.



Côte Du Rhône - Domaine Verquière - 22,00€

Belle robe rubis soutenue, lumineuse et limpide. Nez jeune aux accents de fruits rouges et noirs, viennent aussi des arômes de réglisse et de violettes. Attaque ample, ronde qui affiche des qualités de souplesse et surtout des parfums gourmands. Un vin bien parfumé doté de fraîcheur avec une assez belle construction. Un vin jeune mais assez bien né.

Chartreux - Tous Les Chats Sont Gris - 22,00€

Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées.

Bordeaux

Médoc - Chateaux Le Monge Domaine Fabre Château Lamthe-cissac - 26,00€

Robe soutenue et profonde pour ce Médoc au nez de fruits rouges accompagnés de notes légèrement épicées. L'attaque est ronde et souple, soutenue par des tanins fondus.

Bordeaux Supérieur - Les Hauts De Cour Montessant Lucien Lurton - 22,00€

Belle robe de couleur grenat sombre. Nez de fruits rouges mûrs et confits avec des notes vanillées. Bouche dense, charnue avec des tanins très ronds.

Saint Emilion Grand Cru - Château Le Cros Gros Figeac - 36,00€

Vin composé de 85% de Merlot et de 15% de cabernet franc. Présenté dans une robe pourpre très jeune, sombre et profonde, celui-ci libère des notes boisées, brûlées et fumées, ainsi que des arômes fruités sous-jacents.

Rouges

Blanches

Rouges

Rouges

Images non contractuelles. Prix nets service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 10.00€ et 8.00€ après 19h00

Provence

Bandol - Les Baumes Moulin De La Roque - 32,00€

Nez fruité, petits fruits rouges avec des notes épicées. Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample.



Côte De Provence - Chateau D'Astros Aventure - 29.00€

Un nez gourmand et frais avec des arômes de litchi, de pêche, de goyave. En bouche, de la rondeur, de la douceur, de l'onctuosité, sans jamais manquer de fraîcheur, ni de son expression fruitée.

Savoie

Apremont Vieille Vignes - Domaine Ravier Pascal & Benjamin - 25,00€

Belle robe jaune claire, limpide, brillant. Au nez des notes d'agrumes et en bouche parfait équilibre entre la fraîcheur et une rondeur délicate

Chignin Bergeron - Domaine Ravier Pascal & Benjamin - 32,00€

La robe or brillante dévoile un nez très intense et s'ouvre délicatement sur des arômes de fruits mûrs, d'abricot, de coing, de miel et de fruits secs. La finesse et la fraîcheur marquent la bouche de ce vin minéral et harmonieux qui évolue vers une finale persistante et savoureuse

Roussette de Savoie Marestel - Vins Edmond Jacquin & Fils - 31,00€

D'une belle couleur dorée, d'un nez intense aux arômes de mangue, d'abricot, de miel, le Marestel est un vin d'exception. Il doit toute son élégance à l'altesse harmonieuse et persistante en bouche.

Pinot - Château Bergin Vins Edmond Jacquin & Fils - 30,00€

La robe rouge rubis bordée de reflets violacés. Le nez présente une belle complexité sur des notes de cassis, de fruits noirs, notes boisées et vanillées. L'attaque ample est harmonisée par un boisé d'une grande finesse qui apparaît en finale.

Jongieux Gamay - Vins Edmond Jacquin & Fils- 23,00€

D'une belle robe rouge rubis aux reflets violacés. Le nez offre une belle complexité sur les fruits rouges et les fruits noirs. La bouche également fruitée, avec des tanins soyeux et une belle longueur.

Mondeuse Arbin - Avalanche Domaine Trosset Fabien - 31,00€

De couleur très soutenue rubis à reflet violet. Au nez fleuri avec des notes fruitées et épicées : violette, églantine, mûre, quatre épices, cacao. En bouche : gourmande, équilibrée et charnue, structurée par des tanins affinés

Gamay Tendance - Vins Edmond Jacquin & Fils - 23,00€

Très belle robe saumon clair. Le nez fruité et floral, exhale des arômes de fruits rouges, des agrumes et des fruits exotiques. Sa bouche se caractérise par l'amplitude et l'équilibre d'une fraîcheur magnifique.

Les pots savoyards

	12Cl	25Cl.	50Cl
Rouge : AOP Côte Du Rhône - Montine	3.00€	5.00€	9.00€
Blanc : IGP Savoie - Jongieux	3.00€	5.00€	9.00€
Rosé : IGP Ardèche - Gris Grenache Cabernet	2.80€	4.50€	8.00€

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 10.00€ et 8.00€ après 19h00

Rosés

Blancs

Rouges

Rosés

Images non contractuelles. Prix nets service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération