

Les vins rouges

75cl

Languedoc - Roussillon

Val De Montferrand - Saint Guilhem Domaine Cavalier Le Desert 25 €

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 €

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.

Savoie

Pinot - Château Bergin Vins Edmond Jacquin & Fils 30 €

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 €

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 €

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

Bourgogne

Mercrey 1er cru - Domaine Meix-Foulot 49 €

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 €

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.

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 11 € et 9 € après 19h00

Les vins rouges

75cl

Bordeaux

Médoc - Le Monge Domaine Fabre Château Lamthe-cissac 26 €

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.

Supérieur - Les Hauts De Cour Montessant Lucien Lurton 22 €

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 €

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.

Vallée du Rhône

Saint Joseph - Domaine Montine 39 €

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.

Vinsobre - Domaine Montine 33 €

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 €

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 €

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.

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 11 € et 9 € après 19h00

Les vins rouges

75cl

Loire

Saint Nicolas De Bourgueil - Domaine Mabileau

26 €

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.

Les vins blancs

Languedoc - Roussillon

Côte Du Roussillon - Château De L'Ou

28 €

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

Savoie

Apremont Vieille Vignes - Domaine Ravier Pascal & Benjamin

25 €

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 €

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 €

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.

Côtes de Gascogne

Gros & Petit Manseng Doux N°4 - Domaine Uby -

32 €

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.

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 11 € et 9 € après 19h00

Les vins blancs

75cl

Bourgogne

Pouilly Fuissé - Domaine Michel Chavet & Fils

39 €

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 €

Robe jaune or pâle, vin limpide et brillant. Nez ouvert et mûr présentant les fruits blancs set 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.

Vallée du Rhône

Viognier - Domaine Montine

33 €

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.

Les vins rosés

Provence

Bandol - Les Baumes Moulin De La Roque

32 €

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

Côte De Provence - Chateau D'Astros Amour

29 €

Des senteurs délicates, élégantes et complexes, avec des notes de rose, litchi et une finale de caramel. La bouche est à l'unisson, intensément aromatique. On y décèle des notes de poire, pêche blanche, relevé par de discrètes notes de coriandre.

Vallée du Rhône

Chartreux - Tous Les Chats Sont Gris

22 €

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.

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 11 € et 9 € après 19h00

Les vins rosés

75cl

Savoie

Gamay Tendance - Vins Edmond Jacquin & Fils

23 €

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	100Cl
Rouge : AOP Côte Du Rhône				
Blanc : IGP Savoie	3.00€	6.00€	12.00€	22.00€
Rosé : IGP Ardèche				