



LES EXPLORATEURS DE GOUTS

ATELIER

LES ACCORDS METS VINS DE FETES

CLUB BALTHAZAR

8 Decembre 2016

Huitres et Fruits de mer



NATURE	AVEC CITRON	AVEC VINAIGNE Ou Farce viande	POCHEE	GRATINEE
Muscadet Picpoul Chablis Gaillac Perlé Champagne EB Whiskys	Graves Blancs Sancerre Blancs Saint Bris	Beaujolais Menetou Rge St Nicolas Saumur	Cassis Limoux Vouvray Sec Riesling Pouilly Fuisse	Pinot Gris Chenin ½ sec Jurançon sec Meursault Champagne BB

Crustacés



<p>Au cours bouillon Sauce Mayonnaise Aïoli ou Cocktail</p>	<p>Au cours bouillon Sauce vierge</p>	<p>En soupe Bisque/Velouté</p>	<p>En sauce chaude Américaine Thermidor Beurre Blanc</p>	<p>Plancha/Grill</p>
<p>Muscat Sec Vermentino Meursault Champagne M</p>	<p>Pessac Blancs Beaujolais Blanc Cours Cheverny</p>	<p>Bandol Rosé Ladoix Blanc Colioure Rge</p>	<p>Condrieu Vin Jaune Aloxe Corton Champagne M</p>	<p>Marsanay Rosé Irancy Rouge Champagne BdN</p>

Saumons

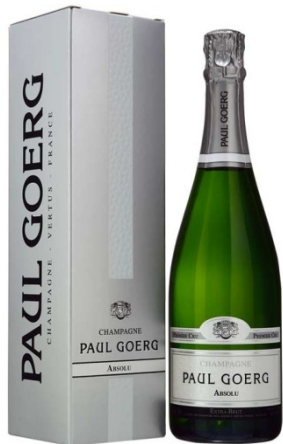


Au cours bouillon Sauce Mayonnaise Aïoli ou Cocktail	En Tartare ou Mariné Gravelax	Cuisiné/Farci Koulibiac	Poêlé Grillé Unilatéral	Fumés
Mont louis Chenin Moelleux	Pessac Léognan Vieux muscadet Vodka	Bandol Rosé Ladoix Blanc Collioure Rge	Macon	Sancerre blc Riesling Bergerac Blanc Chassagne BSA Whiskys

Navette fromage frais saumon au sel Champagne Paul Goerg 1^{er} Cru Absolu

30, rue General Leclerc 51130 Vertus ☎ 03 26 52 15 31 info@champagne-goerg.com

Une maison située dans la célèbre Côte des Blancs, berceau des plus grands Chardonnay de la Champagne, Premier Cru, traduisant toute l'expression des Terroirs de Vertus et du Cépage Chardonnay.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES Assemblage : 100% Chardonnay
Temps de vieillissement : minimum 4 ans Temps de vieillissement après
dégorgement et commercialisation : 4 à 6 mois Dosage : pas de sucre
ajouté, dosage zéro

33€

Verrine crabe crevettes sauce cocktail

Sancerre blanc "Moulin Granger"

DOMAINE HUBERT BROCHARD DANIEL, BENOÎT ET JEAN-FRANÇOIS BROCHARD
Chavignol - 18300 Sancerre - Tél : 02 48 78 20 10 domaine@hubert-brochard.fr



Encépagement : 100% Sauvignon Blanc Moyenne d'âge des vignes: 35 ans.

Sols :40% calcaire/ 30% silex / 30% argile

Conduite de la vigne :

Taille Guyot , travail en lutte raisonnée pour respect de l'environnement, de la nature et du sol, enherbement de certaines vignes pour limiter les rendements et surtout éviter l'érosion du sol dans les vignes trop pentues.

Vendanges : Manuelles et mécaniques

Egrappage et pressurage en douceur dans nos pressoirs pneumatiques.

Rendement : 55 à 65 hectolitres / hectare.

Vinification : Traditionnelle en cuves inox thermo régulées avec remontage des lies.

Elevage : Conservation sur lies fines en cuves inox thermo régulées.

17€

Jambons/Charcuteries Ht de Gamme



Jambons Ibériques Porcs noirs	Jambons San Danielle Parme	Terrines pâtés	Galantine	Pâtisserie charcutiers
Xeres Fino Châteauneuf B Vieux champagne Rouge du jura	Borolo Pommard Blanc Sicile Champagne BDN	St Emilion Pacherenc Bourgueil	Macon blc Macon Rge Macon Rosé	Riesling Champagne

Foies Gras



Foie Gras Canard en conserve	Foie gras Canard cuit au sel Mi cuit Torchon	Foie Gras Poellé	Foie gras d'oie	Foie gras en entremets
Champagne BB Gewurztraminer Blanc de Provence Rge du SO	Vieux Champagne Jasniere Pessac Leognan R Grand Medoc Chinon	Champagne BDN Jurançon sec Volnay rge	Champagne GC Corton Ch	Sauterne Maury Portos Alcool B

Tatin de foie gras

DOMAINE SCHLUMBERGER GEWURZTRAMINER

100 Rue Théodore Deck, 68500 Guebwiller 03 89 74 27 00 contact@boutique-schlumberger.fr

Situé sur les coteaux vertigineux de Guebwiller, au sud de l'Alsace, avec des pentes à 50° et une altitude allant de 250 à 390 mètres Guebwiller est la seule commune d'Alsace à pouvoir s'enorgueillir de 4 Grands Crus.

La moitié de notre vignoble, soit 70 hectares est constitué de ces terroirs uniques.



SITUATION:

Notre Gewurztraminer est issu essentiellement de nos lieux-dits du Bollenberg et du Bux ainsi que des jeunes vignes provenant de nos Grands Crus.

VINIFICATION:

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermo régulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.

16€

Toast au magret de canard séché

CAHORS CHÂTEAU LA CAMINADE L'ESPRIT 2011

Rue Chateau La Caminade, 46140 Parnac 05 65 30 73 05 resses@wanadoo.fr

35 hectares de la propriété.

Intégralement situé dans l'appellation Cahors, leur vignoble fait la part belle au [malbec](#), roi des lieux, avec 26 hectares au total



Sols : Uniquement sur mindel du quaternaire ancien

Cépages : 100 % Malbec

Ages des vignes : de 30 à 50 ans.

35€

Grenouilles Escargots Couteaux.....



Au Beurre persillé	Pannés	asiatique	Méditerranéenne	crémée
Chablis Sancerre B&R Beaujolais B & R	Limoux B & R Cote roannaise St Pourcain	Muscat sec Brouilly Riesling	Palette Bellet	Aligoté Bouzeron Givry Reuilly

Poissons



Au Beurre Blanc	Froid	Au four	Cru	crémé
Champagne BB Collioure B Cassis B	Meursault Vin de Toul	Quincy	Champagne EB Petit Chablis Muscadet Picpoul	Savagnin Graves boisés Pouilly Fuissé

Volailles



Rôtis
Dinde- Chapon- oie
Poulet

En sauce
Poularde - Pintade

Mercurey
Chambolles Musigny
St Estephe

Condrieu
Rosé des Riceys

Viande Fine



Filet de Bœuf	Magret de canard	Gigot d'agneau	Grenadins de Veau	Filet mignon de porc noir
Pomerol Hermitage Clos Vougeot	Cahors Madiran Minervois	Pauillac St Julien Gigondas	Champagne Pinot Noir Savigny Pic St Loup	Corbières Pecharmant

Gibiers



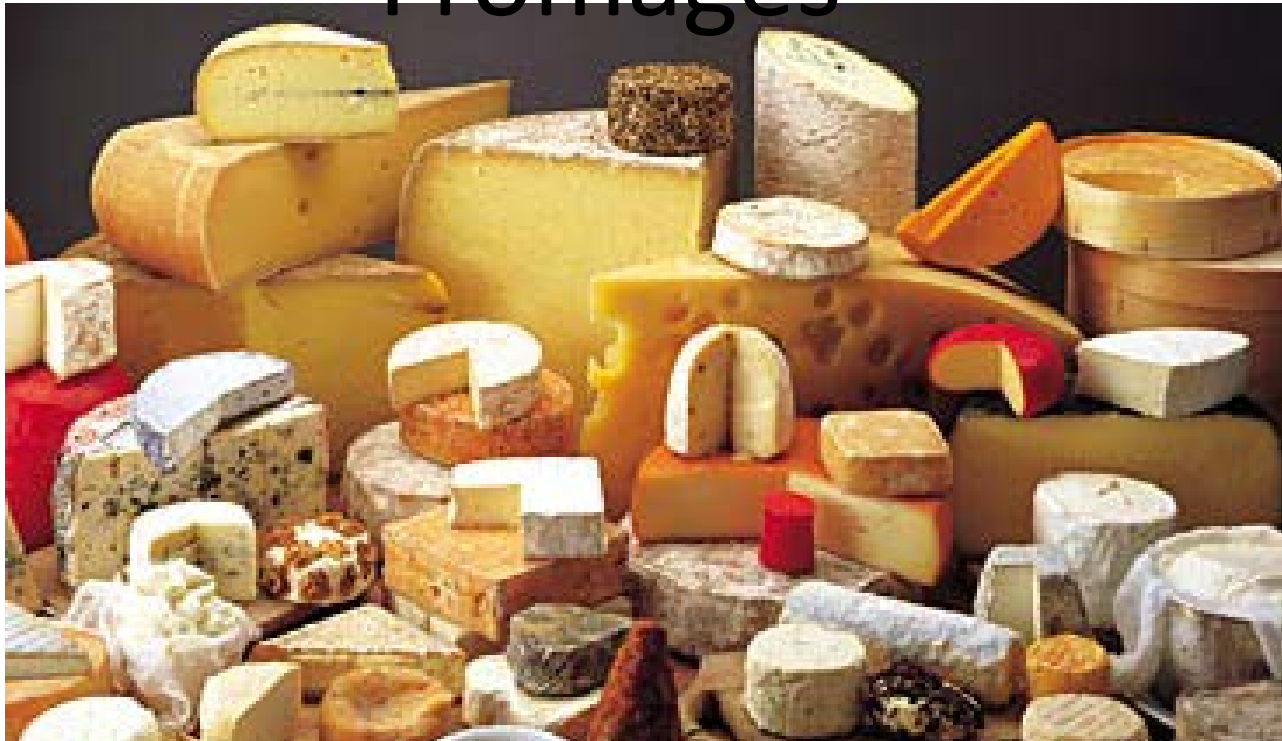
Plumes
Faisans - Perdrix

Poil
Sanglier – lièvres-
Chevreuil

St Emillion
Cornas

Fitou
Margaux

Fromages



Les fromages frais	Pate molle à croute et lavée	Pate pressée cuite	Pate pressée cru	Pate persillée
Menetou Salon Vermentino St Bris	St amour St Peray Sablet	Savagnin Pacherenc Irroleguy	St Joseph Bl rge Griotte Chambertin	Vendange tardive Bonnezeaux Loupiac Maury

Fromage brebis

VIGNERONS DE LA VÉZÈRE

La Jugie, 19240 Allasac 05 55 25 24 60 info@coteaux-vezere.fr

Sur un sol d'ardoise et de schiste, typique du Pays de Brive, la cave des Coteaux de la Vézère produit des blancs minéraux et élégants, avec un cépage inédit dans le Sud-Ouest : le chenin.



Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : 10 ans à 12 ans

Taille : Guyot double

Rendement : 29 hl/ha

Cépages : Chenin 100 %

Sucres résiduels : 10 g/l

TAV : 13,5 % vol

Contient des sulfites

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne

Vinification : pressurage direct, débourbage à froid, fermentation 18°C

11€

Fromage Vache

GERARD BERTRAND LA FORGE BOUTENAC

Route de Narbonne Plage 11100 NARBONNE 04 68 45 28 50 vins@gerard-bertrand.com

Les parcelles destinées à cette cuvée d'exception proviennent d'une croupe du Miocène, situées sur le lieu-dit unique et restreint, nommé "La Forge" par le cadastre. L'assemblage des deux cépages confère à cette cuvée une belle expression aromatique (Syrah) et révèle la noblesse du vin (Carignan).



Syrah et Carignan sont pour l'essentiel encuvés en grappes entières et vinifiés en macération carbonique.

Les vins sont assemblés après fermentation malolactique et entonnés en barriques neuves pour un élevage de 12 mois.

40€

Desserts



base de fruits

base chocolat

**Gâteau Tartes
Beignets- Gauffres**

**Layon
Vouvray
Crémants**

**Maury
Banyuls
Portos**

**Cidres
Méthode ancestrale**

Pâtisserie chocolat brownies

DOMAINE LAFITTE TESTON VINTAGE

32400 MAUMUSSON 05 62 69 74 58 CONTACT@LAFFITTE-TESTON.COM



Cépages : " Tannat " pour le Teston rouge

Le Teston rouge est un vin muté(fermentation partielle puis rajout d'alcool pour atteindre 17°). Ils sont issus de raisins sur mûris, vendangés et triés à la main.

Elevage en fût de chêne durant une année sans soutirage puis mis en bouteilles à la sortie des fûts afin de préserver tous les arômes de fruits.

15€