

# La Carte



by Vincent

La Table des Jardins est le lieu idéal pour **mieux comprendre l'origine de ce que nous mangeons.**

Partez à la découverte des Goûts et des Saveurs grâce à un **Savoir-faire Local, Artisanal et de Saison.**

Aigüisez votre sensibilité autour du **mieux manger**, ouvrez votre appétit aux produits d'ici et repartez les papilles éveillées.

**Carte uniquement le soir et le week-end.**

Le midi en semaine nous proposons le Menu du Marché.

En attendant de produire nos légumes directement sur le site, nous avons privilégié des fournisseurs locaux pour approvisionner notre restaurant et ainsi mettre en avant notre terroir qui nous est si cher :

**Le Saint, Poder, Coïc, Cozigou, Cloître, Coreff, Le Comptoir Irlandais, Groupama, So Breizh, Asten, Voltstage, sont nos partenaires de référence.**




**Parc naturel** accessible tout public  
**Pédagogie** adapté pour les classes d'enfants  
**Restaurant** indépendant du parc  
**Séminaire** d'Entreprise  
**Anniversaire** enfant  
**Evènement familial ou Professionnel**



PARC  
NATUREL  
ÉDUCATIF  
FINISTÈRE







Les Jardins de l'Éveil sont un **parc naturel éducatif dédié à l'observation du vivant**. Ce projet s'inscrit non seulement comme un lieu de découverte, mais également comme un **vecteur essentiel de sensibilisation et d'éducation environnementale**.

 *Le projet initial était d'accueillir des enfants par l'intermédiaire des écoles. il s'ouvre aujourd'hui au grand public et aux personnes en situation de handicap.*



La mission principale des Jardins de l'Éveil est de promouvoir une **alimentation saine**, de **redécouvrir la nature** en réduisant **le temps passé devant les écrans** et de défendre le modèle agricole familial breton et l'**agroalimentaire local** dans un esprit d'**inclusion pour tous**.

-  Un site naturel pour **sensibiliser les individus**
-  Une démarche foncière pour **préserver la biodiversité**
-  Un espace pédagogique pour **former les plus jeunes**
-  Des pratiques durables pour **inspirer le changement**



**Notre fonds de dotation est en place,**

**Et nous sommes toujours à la recherche de nouveaux adhérents...**

**Merci à nos partenaires en place :**



Une tenue correcte est exigée.  
Les petits chiens tenus en laisse sont acceptés (- de 10kg). Interdit aux NAC et reptiles.  
Les toilettes sont réservées à notre clientèle.  
Nous servons de l'eau potable gratuitement.



@lesjardinsdeleveil

contact@lesjardinsdeleveil.bzh

02 57 52 56 40





40€

# Menu des Jardins

## ENTRÉES

**Blinis de Crevettes aux Herbes Fraîches  
& Mayonnaise Légère à l'Avocat Roti,**

Ou

**Croustillant de Veau aux Échalotes  
& Sauce Ravigote.**

## PLATS

**Poisson du Marché, Poireaux Confits à l'Ail Noir,  
Crème au Citron Yuzu & Crumble de Sarrasin,**

Ou

**Joue de Porc Confite au Chouchen, Purée de Céleri  
& Légumes de Saison.**

## DESSERTS

**Saint-Marcelin Rôti au Miel,**

Ou


**Millefeuille, Ganache au Chocolat Blanc et Pralin à la Pistache,**

Ou

**Tartelette de Riz au Lait,  
Chantilly au Caramel & Éclats de Noisettes Torréfiées,**

Ou

**Macaron au Pomelos & Marmelade de Framboise à la Rose.**



51€

# Menu de l'Éveil

## ENTRÉES

Millefeuille de Crabe aux Chips de Tapioca à l'Encre de Seiche  
& Crème au Curry Rouge,

Ou

Foie gras Mi-Cuit, Persil de la Mer, Toast Brioché,

Ou

Gourmandise de Saint Jacques & Langoustine,  
Velouté de Coquillages & Huile Végétale.

## PLATS

Médailon de Lotte Poché au Bouillon Umami, Légumes Rôtis à la Sauge  
& Crème à l'Oignon,

Ou

Chou Farci : Veau, Cochon, Volaille et Ris de Veau  
Entrelacés dans une Feuille de Choux & de Légumes Oubliés.

## DESSERTS

Saint-Marcelin Rôti au Miel,

Ou

Millefeuille, Ganache au Chocolat Blanc et Pralin à la Pistache,

Ou

Tartelette de Riz au Lait,  
Chantilly au Caramel & Éclats de Noisettes Torréfiées,

Ou

Macaron au Pomelos & Marmelade de Framboise à la Rose.



72€

# Menu Découverte

**Millefeuille de Crabe aux Chips de Tapioca à l'Encre de Seiche  
& Crème au Curry Rouge**

**Foie gras Mi-Cuit, Persil de la Mer, Toast Brioché,**



**Médailon de Lotte Poché au Bouillon Umami, Légumes Rôtis à  
la Sauge & Crème à l'Oignon**

**Chou Farci : Veau, Cochon, Volaille et Ris de Veau Entrelacés  
dans une Feuille de Choux & de Légumes Oubliés**

**Dessert au Choix**



A la Carte

## ENTRÉES



<b>Blinis de Crevettes aux Herbes Fraîches &amp; Mayonnaise Légère à l'Avocat Roti,</b>	<b>12,00€</b>
<b>Croustillant de Veau aux Échalotes &amp; Sauce Ravigote,</b>	<b>12,00€</b>
<b>Millefeuille de Crabe aux Chips de Tapioca à l'Encre de Seiche &amp; Crème au Curry Rouge,</b>	<b>16,00€</b>
<b>Foie gras Mi-Cuit, Persil de la Mer, Toast Brioché,</b>	<b>16,00€</b>
<b>Gourmandise de Saint Jacques &amp; Langoustine, Velouté de Coquillages et Huile Végétale,</b>	<b>16,00€</b>

## PLATS



<b>Poisson du Marché, Poireaux Confits à l'Ail Noir, Crème au Citron Yuzu &amp; Crumble de Sarrasin,</b>	<b>20,00€</b>
<b>Joue de Porc Confite au Chouchen, Purée de Céleri et Légumes de Saison,</b>	<b>20,00€</b>
<b>Médailon de Lotte Poché au Bouillon Umami, Légumes Rôtis à la Sauge &amp; Crème à l'Oignon,</b>	<b>30,00€</b>
<b>Chou Farci : Veau, Cochon, Volaille et Ris de Veau Entrelacés dans une Feuille de Choux &amp; de Légumes Oubliés,</b>	<b>30,00€</b>
<b>Plat Végétarien au fil des Saisons</b>	<b>18,00€</b>

Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition.



## DESSERTS

<b>Saint-Marcelin Rôti au Miel,</b>	10,00€
<b>Millefeuille, Ganache au Chocolat Blanc et Pralin à la Pistache,</b>	10,00€
<b>Tartelette de Riz au Lait, Chantilly au Caramel &amp; Éclats de Noisettes Torréfiées,</b>	10,00€
<b>Macaron au Pomelos &amp; Marmelade de Framboise à la Rose.</b>	10,00€

## MENU AR BUGEL

JUSQU'À 12 ANS



16€

### Comme les Grands:

**Poisson du Marché, Poireaux Confits à l'Ail Noir, Crème au Citron Yuzu & Crumble de Sarrasin**

Ou

**Joue de Porc Confite au Chouchen, Purée de Céleri et Légumes de Saison**

### Desserts :

Glaces et Sorbets

### Boissons :

Sirop à l'eau Monin  
Fraise, Grenadine, Banane Kiwi  
Menthe, Citron



Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition.



## BOISSONS

### EAUX

Plate		37cl	1,00€
Gazeuse		37cl	2,00€
Plate		75cl	1,50€
Gazeuse		75cl	3,00€

### BIÈRES

Pression Coreff Bio Blonde	25cl	4,00€
Bouteille Desperados 5,9%	33cl	6,50€
Bouteille Leffe 0%	33cl	4,50€
Bouteille Coreff (Dramm Hud, IPA, Blanche)	25cl	5,50€

### BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de pomme pulpe Kerné	25cl	4,50€
Kombucha Gingembre Citron Bio	25cl	5,00€
Breizh Cola	33cl	4,50€
Breizh Cola Zéro	33cl	4,50€
Breizh Agrumes	33cl	4,50€
Limonade 1905	33cl	4,50€
Schweppes Indian Tonic	25cl	4,50€
Breizh Tea	33cl	4,50€
Rhubarbe Pimpante Bio	33cl	5,00€
The Vert L'idyllique Bio	33cl	5,00€
Diabolo Sirop Monin	33cl	3.10€
Sirop à l'eau	33cl	2,90€
Ginger Beer	25cl	5,10€



### BOISSONS CHAUDES

Café Mexique BIO COIC	2,50€
Café Crème ou Décaféiné COIC	3,00€
Café Allongé	2,50€
Chocolat Chaud MONBANA	3,20€
Thé BARONNY'S BIO	3.50€

Vert : Jasmin et Algue ou Menthe et Algue.


Noir : Ananas, Vanille, Fleurs ou Bergamote et Algue.



## COCKTAILS

<b>Cocktail Du Moment</b> Gin, Triskell Fraise, Liqueur de Sureau, Cranberry, Zeste de Citron	15.3°	9,00€
<b>Cocktail Du Moment Virgin</b> Gin sans alcool, Purée de Framboise, Grapefruit, Jus Cranberry	0.0°	8,00€
<b>Cocktail du Domaine</b> Champagne, Campari, Cointreau, Liqueur de Framboise	19°	11,00€
<b>James Bond</b> Gin, Liqueur d'abricot, VodKa, Lillet, Zeste de citron	31°	10,00€
<b>Dark &amp; Stormy</b> Ginger Beer, Rhum Dos Maderas, Liqueur de Banane, ½ Citron	12°	10,00€
<b>Negroni</b> Lambig, Campari, Martini rouge	14°	10,00€
<b>Cosmopolitain</b> VodKa, Jus de Cramberry, Grand Marnier, Citron Vert	21°	10,00€

## APERITIFS ET DIGESTIFS



<b>Pastis 1212 Saint Tropez</b>	45°	4,50€
<b>Cidre Brut BIO Ti-Lo</b>	4,5°	5,00€
<b>Gin Speakeasy</b>	43°	6,50€
<b>Menthe Speakeasy</b>	40°	6,50€
<b>Cognac Camus Vsop Borderies</b>	40°	7,50€
<b>Baileys Irish Cream</b>	17°	6,50€
<b>Kir (Framboises / Cassis / Pêche)</b>	13°	7,00€
<b>Suze</b>	16°	4,50€
<b>Martini Blanc ou Rouge</b>	14°	4,00€
<b>Irish Coffee</b>	14°	10,00€

## LIQUEURS ET EAUX DE VIE MASSENEZ (2CL)

<b>Poire Williams Golden Eight</b>	25°	7,50€
<b>Mirabelle</b>	40°	7,50€
<b>Vieille Prune</b>	40°	7,50€
<b>Poire</b>	40°	7,50€
<b>Eau de Vie Poire Prisonnière</b>	40°	7,50€

## RHUMS (2CL)

<b>RHUM ST JAMES BIO</b> Rhum blanc agricole Martinique BIO.	56,5°	6,00€
<b>BALLY VIEUX 7 ans</b> Rhum vieux agricole Martinique.	45°	7,50€
<b>RHUM DOS MADERAS PX5</b> Vieilli 5 ans aux Caraïbes et 5 ans en Espagne.	40°	7,50€
<b>RHUM ZACAPA EDITION NEGRA</b> Le vieillissement des fûts s'accomplit dans les hauts plateaux du Guatemala à 2300 mètres au dessus du niveau de la Mer.	43°	9,50€



## WHISKYS (4CL)

### L'IRLANDE

**BLACK BUSH EDITION CAVISTE** 43° 6,50€  
Whisky irlandais, vieilli en fûts de Sherry et Bourbon.

### LE JAPON

**NIKKA COFFEY MALT** 45° 7,50€  
La distillerie la plus célèbre au Japon.

### LES ÉCOSSAIS NON TOURBÉS

**BENRIACH 12 ans** 46° 7,50€  
Speyside élevé en fûts de Xérès, de Bourbon et de Porto.

**BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY 2013** 50° 9,50€  
Huitième édition de Single Malt élaborés à partir d'orge cultivée localement sur l'île d'Islay.

### LES ÉCOSSAIS TOURBÉS



**ARDBEG WEE BEASTIE 5 ans** 47,4° 7,50€  
Le plus jeune et le plus tourbé Single Malt de la gamme Ardbeg.

**LAGAVULIN 8 ans** 48° 7,50€  
Le mythique et exceptionnel whisky d'Islay.

**PORT CHARLOTTE ISLAY BARLEY 2013** 50° 9,50€  
Version tourbée de Bruichladdich.

### LES BRETONS

**ARMORIK DOUBLE MATURATION** 46° 7,50€  
Whisky breton vieilli pendant 5 ans en fûts de chêne du Parc d'Armorik de Bretagne.

**KORNOG SINGLE MALT** 46° 9,50€  
Whisky breton tourbé de Pleubian. L'expression tourbée de la distillerie Glann Ar Mor.

**BALE BRO** 46° 9,50€  
Whisky de maïs breton Brassé, distillé, vieilli et embouteillé à Brest dans le Finistère.



# Carte des Vins

## VINS SANS ALCOOL

### VDF BLANC Vignoble Siozard Bordelais

Vin désalcoolisé à basse température.

Notes acidulées d'agrumes, vin gourmand et désaltérant.

Sémillon

### VDF ROUGE Vignoble Siozard Bordelais

Vin désalcoolisé à basse température.

Notes de fruits rouges, vin souple et fruité, sans tannins.

Merlot

VERRE 12CL BOUTEILLE

5,00€

22,00€

5,00€

22,00€

## VINS PÉTILLANTS

VERRE 12CL BOUTEILLE

### Méthode Traditionnelle Brut VMQ Château Le Chay

Attaque franche, fruitées, agrumes et fleurs blanches.

Sauvignon et Sémillon.

C'est la FAMILLE, le frère et la belle-soeur d'Elen.

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!

En vente à la boutique du Parc...

7,00€

38,00€

## CHAMPAGNES

VERRE 12CL BOUTEILLE

### Champagne Vessier Brut

Robe jaune ambrée, arôme de fruits frais, des notes de poire et de pêche en bouche.

Chardonnay, Pinot Meunier et Pinot Noir.

### Champagne Maxime Ullens Extra Brut

Le magazine Gault&Millau élisait Maxime Ullens meilleur vigneron de Champagne en 2020.

Vif et élégant. Notes complexes, florales et toastées, évoluant sur des arômes de fruits à chair jaune. Une Pépite à découvrir!

Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir.

### Champagne Bollinger Spéciale Cuvée

Bulles très fines, Robe dorée, et structure aromatique et complexe, fruits mûres, épices, et brioche. L'équilibre absolu.

Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.

10,00€

54,00€

65,00€

89,00€

## VINS ROSÉS

VERRE 12CL BOUTEILLE

### Ile De Beaute IGP Dom Barcelo

Vin corse, frais et fruité, attaque franche en bouche, arôme de fruits rouges.

Nielluciu, Sciaccarellu, Grenache et Merlot.

### Bordeaux AOP Château Le Chay

Rosé de saignée pour obtenir un arôme plus complexe et une couleur plus prononcée.

Merlot.

C'est la FAMILLE, le frère et la belle-soeur d'Elen.

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!

En vente à la boutique...



5,50€

28,00€

28,00€



# VINS BLANCS

VERRE 12CL BOUTEILLE

## Languedoc IGP D'OC Domaine Buiatti

Vin frais et équilibré. Nez complexe aux notes de pêche et de fleurs blanches.  
Chardonnay et Viognier.

23,00€

## Bordeaux Blanc AOP Château le Chay

Vif, élégant, fruits exotiques et Fleurs Blanches. Idéal pour accompagner le poisson.  
Sauvignon.

5.00€

26,00€

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins! C'est la  
FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.

En vente à la boutique du Parc...

## Loire Coteaux du Layon AOP Domaine Blouin

Vendange surmûrie. Vin miellé, notes de fruits confits. Accompagne le foie gras, les  
fromages et les desserts aux amandes.  
Chenin.

6,50€

33,00€

## Alsace AOP Pinot Gris Domaine Schlumberger

Vin généreux, sec et fruité avec une légère rondeur.  
Bouquet de fruits mûrs, notes d'abricot et de miel de fleur.  
Les Princes Abbés, très joli Domaine!

34,00€

## Anjou - Terre de Haut Domaine de Bois Mozé

Domaine de 38ha en bio à Coutures près de Saumur, vigneronne Mathilde Giraudet  
robe est d'une belle profondeur jaune vif. Le nez, très gourmand, allie les fleurs  
comme le tilleul et le chèvrefeuille avec les fruits blancs, avant de terminer sur une  
pointe d'agrumes.  
Chenin.

6,50€

35,00€

## Rhône - Viognier Domaine de Montine

Sur des terroirs à dominante calcaire pour bénéficier d'une belle minéralité. Robe  
brillante révèle un nez charmeur et bien typé de brugnion, d'ananas et de  
Bergamote.  
Viognier.

36,00€

## Bourgogne Origines AOP - Chardonnay - Bichot

La cuvée Origines est un vin frais, rond et aromatique. Notes beurrées. La bouche est  
fraîche et équilibrée, adroitement vivacité et rondeur.  
Chardonnay.



8,00€

39,00€

## Languedoc - Terrasses du Larzac AOP Saut du Poisson

Nez Complexe et Long sur des notes de fleurs blanches équilibrée par une belle  
fraîcheur et une vraie minéralité. Un beau blanc gastronomique. Une cuvée presque  
Confidentielle.

Terroir remarquable par sa diversité géologique ...  
Grenache blanc, Vermentino et Carignan blanc.

8,00€

42,00€

## Bourgogne Marsannay AOP Domaine Madeleine Girode

Minéral, matière mûre, Une identité affirmée...  
Le Chardonnay trouve dans ce terroir une terre d'élection.  
Chardonnay.



59,00€

## Bordeaux Pessac-Léognan AOP Malartic-Lagravière 2020

Densité, Puissance et Sapidité. Tout en charme, frise la perfection.  
Bouche juteuse de pêches de vigne et d'agrumes mûrs.  
Sémillon et Sauvignon.

86,00€

## Bourgogne - Meursault Domaine Bichot - 2018

Côte de Beaune. Meursault un des villages les plus réputés. "Capitale des Grands  
Blancs". Vin minéral.  
Notes grillées, légèrement vanillés et arômes Pêche.  
Chardonnay.

123,00€

# VINS ROUGES

VERRE 12CL BOUTEILLE

## Roussillon - AOP Côtes du Roussillon

### Domaine de l'Architecte - Grand Large - 2018

Entièrement vendangé à la main, le domaine situé dans les collines des Aspres à environ 300m d'altitude. Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).  
Syrah - Grenache - Carignan - Mourvèdre

6,00€ 26,00€

## Bordeaux - Côtes de Blaye AOP Château Le Chay

Nez expressif et délicieux de fruits noirs murs et toastés.  
D'attaque franche, accents boisés, et bien étayée par les tanins.  
Merlot et Malbec.

6,00€ 30,00€

### 2 Etoiles au Guide Hachette 2021

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!

C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.

En vente à la boutique du Parc...

## Beaujolais - Morgon Marc Jambon- Cuvée Les Charmes

Cru du Beaujolais, issu d'un terroir bien particulier, Récolte effectuée entièrement à la main. C'est un vin typique de bonne garde aux arômes de fruits mûrs à noyaux, cerise, prune... On adore Marc !  
Gamay

32,00€

## Loire - Menetou-Salon AOP Domaine Durand

Issu d'un petit domaine de 10 hectares basé à Sancerre, ce vin est très élégant, beaucoup de finesse et de fraîcheur, notes de fruits rouges. Il se marie parfaitement avec les viandes et les poissons...

Un très joli Pinot Noir réalisé dans la Loire!

7.00€ 37,00€

## Bordeaux - Côtes de Bourg AOC

### Château Le Chay - COT A COTES

Un vin élégant aux notes de fruits noirs, violette et épices qui saura accompagner les viandes rouges et les desserts chocolatés.

Malbec.

### 2 Etoiles au Guide Hachette 2021

Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins!

C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.

En vente à la boutique du parc...

33,00€

## Bordeaux - Pessac-Léognan AOC

### Château Camparian

Les sols se composent de Graves sablonneuses. Elevage en barriques durant 12 mois. Notes de fruits noirs, cassis et mûres. Bouche charnue et soyeuse. Tanins fondus et fins.

Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc

45,00€

## Rhône - St Joseph AOP Domaine de Montine

Produit sur la rive droite du Rhône, sur des coteaux escarpés schisteux et granitiques, ce St-Joseph allie une belle fraîcheur à un ensemble corsé, arôme de torréfaction, cacao grillé et chocolat noir. Tanins veloutés.

Syrah.

8.00€ 49,00€

## Bourgogne - Mercurey AOC Domaine Agnès de Couëdic

Domaine familial, certifié agriculture raisonnée. Vin élégant et velouté. Elevage en fût. Au nez, arômes de fruits rouges et noirs.

Pinot Noir.

9.00€ 52,00€

## Ile de Beauté IGP Yves Leccia

Basé à Patrimonio, dans le Nord de la Corse, 4e génération de vignerons, domaine de 15 hectares, vin gourmand et souple, notes de fruits rouges. Vin BIO, vendange manuelle.

Grenache et Nielluchu.

55,00€

## Bourgogne - Santenay Les Charmes - AOP Bichot - 2019

Côte de Beaune. Notes de fruits rouges (fraise, framboise), agrémentées de notes fumées et grillées.

Pinot Noir

59,00€





**Rhône - Chateauneuf du Pape Clos de l'Oratoire - 2021**

Le Clos de l'Oratoire des Papes est un vin mythique de Châteauneuf-du-Pape, créé en 1880. Vin puissant et tanins soyeux.

Son nez est complexe, arômes de fruits mûrs, pruneau, figue, fraise écrasée, poivre et d'amandes toastées.

Grenache Noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.

62,00€

**Rhône - Côte-Rôtie AOP Maison Ogier- 2022**

Assemblage de différentes parcelles ancrées en Côtes Brune et Blonde, sur des terrasses étroites et escarpées, le Côte Rôtie livre une version charmeuse et élégante de cette appellation *ultra cotée*. Equilibré et une très belle longueur en bouche dominée par la rose et la violette accompagnée d'une jolie fraîcheur.

Syrah et Viognier.

66,00€

**Bourgogne - Chassagne-Montrachet AOC Bichot - 2021**

Appellation emblématique de la Côte de Beaune. Notes de cassis, de fruits confits. Tanins mûres. Vin équilibré et soyeux en bouche. *Le Raffinement !*

Pinot Noir.

69,00€

**Bordeaux - Moulis en Médoc AOP Domaine Chasse-Spleen - 2016**

Ce millésime 2016 est applaudi par les plus grands critiques en oenologie tel que le PARKER qui a déclaré: "C'est un fabuleux Chasse-Spleen, le meilleur que j'ai jamais goûté au domaine".

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc.

73,00€

**Bordeaux - St Estèphe - AOC Château Phélan Ségur -2018**

Appellation Prestigieuse, Le Vin des Dames.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

89,00€

**Bourgogne - Pommard - AOC Village**

**Domaine du Pavillon - Clos des Ursulines 2019**

Côte de Beaune. Clos des Ursulines près ancien couvent, parcelle de 4 hectares. Notes de cerises et cassis et notes évolutives de café et cuir. Vin rond, puissant mais tanins de velours.

Pinot Noir.

95,00€

**Bourgogne - Côte de Nuits - AOC 1er cru**

**Morey-Saint-Denis - Les Sorbets 2017**

Les Sorbets est une parcelle à 250 mètres d'altitude. Le nom "Les Sorbets" fait référence à l'arbre sorbier qui se trouvait communément sur ce climat, apprécié pour ses fruits rouges orangés, ses fleurs et son bois.

Pinot Noir.

105,00€

**Bordeaux - St Julien - AOC Château Gloria -2016**

Appellation Prestigieuse, Le Vin des Dames.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

123,00€

**Bourgogne - Chambolle-Musigny AOP Bichot - 2021**

Appellation située en plein coeur de la Côte de Nuits, près de Vougeot. Le vin est un peu plus "féminin" grâce à son terroir argileux, Le nez est fin, avec de délicieux arômes de fruits noirs et légèrement épicé. En bouche, le vin est délicat et il dispose d'une très belle longueur aromatique.

Pinot Noir.

129,00€

**Bordeaux - Pauillac - AOC 5ème cru Château Pontet Canet 2015-**

Le domaine s'étend sur 80 ha en vignes. Le domaine est certifié en biodynamie depuis 2014, les sols sont travaillés avec les chevaux.

Un nez complexe dominé par un fruit frais. La bouche est immense, puissante, vibrante, dotée d'une suavité extrême.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

208,00€

**Bordeaux - Pomerol - AOC 1er Grand Cru Château L'Evangile**

Ce domaine, créé dès le XVIIIème siècle, a de tout temps figuré en tête des premiers grands crus de Pomerol. Le Château l'Evangile est bordé des prestigieux Château Pétrus au nord et Cheval Blanc au Sud. Bouquet de fruits rouges et noirs très mûrs, notes d'épices. Tanins soyeux et fraîcheur, d'où une impression de suavité au palais. Vin puissant, dense et ample.

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

318,00€

