

# 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, Glaces de Kergonc, 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 familiale ou Professionnel**



PARC  
NATUREL  
ÉDUCATIF  
FINISTÈRE



Les Jardins de l'Éveil est 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 familiale 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





38€

# Menu des Jardins

## ENTRÉES

**Croustillant de Porc, Sauce Aigre Ravigote à l'Huile de Noisette et Jeunes Poireaux Rôtis au Soja,**

Ou

**Artichauts « Petit Violet » Confits, Émulsion de Jus de Barigoule et Concassé de Tomates Vertes au Vinaigre de Cidre,**

Ou

**Brick de Fêta à l'Ail des Ours, Comptée d'Oignons, Crispi de Chorizo.**

## PLATS

**Jumeau de Bœuf en Effiloché, Herbes de Créac'h Coadic, Émulsion Béarnaise et Embeurré de Pommes de Terre au Lait Ribot,**

Ou

**Filet de Merlu, Jus de Coquillage Monté au Beurre Fumé, Carottes de Couleur Braisées au Thym,**

Ou

**Risotto de Jambon de Pays, Mini Poivrons Farcis à la Burrata et Pesto de Tomates Séchées.**

## DESSERTS

**Toast de Tome de Brebis et Comptée de Dattes, Mesclun, Vinaigrette aux Agrumes.**

Ou

**Pavlova aux Fruits Rouges, Chantilly à la Violette,**

Ou

**Cookies aux Noix de Macadamia et Pépites de Caramel, Ganache Légère au Chocolat et Sarrasin Soufflé,**

Ou

**Soupe de Fraises Infusée au Ginger Beer, Glace à la Crème Fraîche.**

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



49€

# Menu de l'Éveil

## ENTRÉES

Médailon de Foie Gras au Champagne  
et sa Poire Pochée au Vin Chaud,

Ou

Duo d'Asperges Vertes et Blanches, Hollandaise Parfumée au Jus  
de Crustacés et Saucisse de Ouessant Snackée,

Ou

Ceviche de Saint-Jacques et Crevettes au Lait d'Amande,  
Citron Vert, Pickles d'Oignons de Roscoff.

## PLATS

Poisson Noble Juste Poêlé, Croûte de Cacao, Purée d'Artichaut au  
Citron Confit et Écume à la Citronnelle,

Ou

Gigot d'Agneau Rôti, Ratatouille d'Aubergines à la Bohémienne  
et Pommes de Terre Nouvelles,

Ou

Tartare de Bavette de Bœuf à la Thai, Os à Moelle Frotté à la  
Fleur de Sel et Gâteau de Pommes de Terre à la Graisse de Porc.

## DESSERTS

Toast de Tome de Brebis et Compotée de Dattes, Mesclun,  
Vinaigrette aux Agrumes.

Ou

Pavlova aux Fruits Rouges, Chantilly à la Violette,

Ou


Cookies aux Noix de Macadamia et Pépites de Caramel,  
Ganache Légère au Chocolat et Sarrasin Soufflé,

Ou

Soupe de Fraises Infusée au Ginger Beer,  
Glace à la Crème Fraîche.

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





65€

# Menu Découverte

**Duo d'Asperges Vertes et Blanches, Hollandaise Parfumée au Jus de Crustacés et Saucisse de Ouessant Snackée,**

**Ceviche de Saint-Jacques et Crevettes au Lait d'Amande, Citron Vert, Pickles d'Oignons de Roscoff,**

**Médaille de Foie Gras au Champagne et sa Poire Pochée au Vin Chaud,**



**Poisson Noble Juste Poêlé, Croûte de Cacao, Purée d'Artichaut au Citron Confit et Écume à la Citronnelle,**

**Gigot d'Agneau Rôti, Ratatouille d'Aubergines à la Bohémienne et Pommes de Terre Nouvelles,**

**Dessert au Choix**



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



A la Carte

## ENTRÉES



<b>Croustillant de Porc, Sauce Aigre Navigote à l'Huile de Noisette et Jeunes Poireaux Rôtis au Soja,</b>	12,00€
<b>Artichauts « Petit Violet » Confits, Émulsion de Jus de Barigoule et Concassé de Tomates Vertes au Vinaigre de Cidre</b>	12,00€
<b>Brick de Fêta à l'Ail des Ours, Comptée d'Oignons, Crispi de Chorizo,</b>	12,00€
<b>Médailon de Foie Gras au Champagne et sa Poire Pochée au Vin Chaud</b>	16,00€
<b>Duo d'Asperges Vertes et Blanches, Hollandaise Parfumée au Jus de Crustacés et Saucisse d'Ouessant Snackée</b>	16,00€
<b>Ceviche de Saint-Jacques et Crevettes au Lait d'Amande, Citron Vert, Pickles d'Oignons de Roscoff.</b>	16,00€



## PLATS

<b>Jumeau de Bœuf en Effiloché, Herbes de Créac'h Coadic, Émulsion Béarnaise et Embeurré de Pommes de Terre au Lait Ribot,</b>	20,00€
<b>Filet de Merlu, Jus de Coquillage Monté au Beurre Fumé, Carottes de Couleur Braisées au Thym,</b>	20,00€
<b>Risotto de Jambon de Pays, Mini Poivrons Farcis à la Burrata et Pesto de Tomates Séchées,</b>	20,00€
<b>Poisson Noble Juste Poêlé, Croûte de Cacao, Purée d'Artichaut au Citron Confit et Écume à la Citronnelle,</b>	25,00€
<b>Gigot d'Agneau Rôti, Ratatouille d'Aubergines à la Bohémienne et Pommes de Terre Nouvelles,</b>	25,00€
<b>Tartare de Bavette de Bœuf à la Thaï, Os à Moelle Frotté à la Fleur de Sel et Gâteau de Pommes de Terre à la Graisse de Porc,</b>	25,00€
<b>Plat Végétarien au fil des Saisons.</b>	18,00€

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



## DESSERTS

**Toast de Tome de Brebis et Compotée de Dattes, Mesclun,  
Vinaigrette aux Agrumes,** 10,00€

**Pavlova aux Fruits Rouges, Chantilly à la Violette,** 10,00€

**Cookies aux Noix de Macadamia et Pépites de Caramel,  
Ganache Légère au Chocolat et Sarrasin Soufflé,** 10,00€

**Soupe de Fraises Infusée au Ginger Beer,  
Glace à la Crème Fraîche.** 10,00€

## MENU AR BUGEL

JUSQU'À 12 ANS



15€

### Comme les Grands:

**Jumeau de Bœuf en Effiloché,  
Herbes de Créac'h Coadic,  
Émulsion Béarnaise et Embeurré de Pommes  
de Terre au Lait Ribot.**

Ou

**Poisson du Jour,  
Jus de Coquillage Monté au Beurre Fumé,  
Carottes de Couleur Braisées au Thym.**

### Desserts :

Glaces et Sorbets

### Boissons :

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





## 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.





# APÉRITIFS

## COCKTAILS



### **Cocktail Du Moment, Enorme coup de Coeur!**

Gin, St-Germain et Citron.

9,00€

### **Mojito de Sylvie**

Mojito avec une note de passion.

8,00€

### **L'Incontournable Spritz**

Apérol, Prosecco et Orange.

8,00€

### **Cocktail des Jardins, On l'adore !**

Campari, Champagne, Cointreau et Liqueur de Framboises.

10,00€

### **Cocktail de Laurent, Notre Chouchou...**

Teeling, Ginger Beer et Citron.

9,00€

## APERITIFS ET DIGESTIFS

Pastis 1212 Saint Tropez

45°

4,50€

Cidre Brut BIO Ti-Lo

4,5°

5,00€

Gin Speakeasy

43°

6,50€

Menthe Speakeasy

40°

6,50€

Cognac Camus Vsop Borderies

40°

7,50€

Baileys Irish Cream

17°

6,50€

Kir (Framboises / Cassis / Pêche)

13°

7,00€

Suze

16°

4,50€

Martini Blanc ou Rouge

14°

4,00€

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

Poire Williams Golden Eight

25°

7,50€

Mirabelle

40°

7,50€

Vieille Prune

40°

7,50€

Poire

40°

7,50€

Eau de Vie Poire Prisonnière

40°

7,50€

## RHUMS (2CL)

RHUM ST JAMES BIO

Rhum blanc agricole Martinique BIO.

56,5°

6,00€

BALLY VIEUX 7 ans

Rhum vieux agricole Martinique.

45°

7,50€

RHUM DOS MADERAS PX5

Vieilli 5 ans aux Caraïbes et 5 ans en Espagne.

40°

7,50€

RHUM ZACAPA EDITION NEGRA

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 AOP 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€

35,00€

## 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.

10,00€

52,00€

### Champagne Maxime Ullens 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.

63,00€

### 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.

88,00€

## VINS ROSÉS

VERRE 12CL BOUTEILLE

### Ile De Beaute IGP Dom Barcelo - 2022

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

Nielluciu, Sciaccarellu, Grenache et Merlot.

6,00€

25,00€

### Bordeaux AOP Château Le Chay - 2022

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...

25,00€





# VINS BLANCS

VERRE 12CL BOUTEILLE

## Languedoc IGP D'OC Domaine Buiatti - 2022

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

19,50€

## Bordeaux Blanc AOP Château le Chay - 2023

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

5,00€

25,00€

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 - 2022

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

6,50€

29,00€

## Anjou - Terre de Haut Domaine de Bois Mozé - 2023

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€

33,00€

## Rhône - Viognier Domaine de Montine - 2023

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

34,00€

## Bourgogne Origines AOP - Chardonnay - Bichot 2022

La cuvée Origines est un vin frais, rond et aromatique. Notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est fraîche et équilibrée, adroitement vivacité et rondeur.  
Chardonnay.

8,00€

38,00€

## Languedoc - Terrasses du Larzac AOP Saut du Poisson - 2022

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.

39,00€

## Alsace AOP ELSBOURG Pinot Gris Domaine Otter - 2022

Puissant, minéral, il est d'une grande fraîcheur et d'une agréable finesse.  
Confit de coing, pêche des vignes sont relevés par cette minéralité qui caractérise les grands vins de garde.

Pinot Gris

8,50€

45,00€

## Bourgogne Marsannay AOP Domaine Madeleine Girodet - 2019

Minéral, matière mûre, Une identité affirmée...

Le Chardonnay trouve dans ce terroir une terre d'élection.

Chardonnay.

54,00€

## Bordeaux Pessac-Léognan AOP Malartic-Lagravière 2015

Densité, Puissance et Sapidité. Tout en charme, frise la perfection.

Bouche juteuse de pêches de vigne et d'agrumes mûrs.

Sémillon et Sauvignon.

84,00€

## 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.

99,00€

# 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 - 2020

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€ 28,00€

#### 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-

#### 2023

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*

29,00€

### Loire - Menetou-Salon AOP Domaine Durand - 2021

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€ 33,00€

### Bordeaux - Côtes de Bourg AOC

#### Château Le Chay - COT A COTES 2022

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...

35,00€

### Bordeaux - Pessac-Léognan AOC

#### Château Camparian - 2019

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*

43,00€

### Rhône - St Joseph AOP Domaine de Montine - 2020

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€ 47,00€

### Bourgogne - Mercurey AOC Domaine Agnès de Couëdic -

#### 2022

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

*Pinot Noir.*

9,00€ 48,00€

### Ile de Beauté IGP Yves Leccia - 2021

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.*

49,00€

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

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

*Pinot Noir*

58,00€





**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.

61,00€

**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*. Équilibré et une très belle longueur en bouche dominée par la rose et la violette accompagnée d'une jolie fraîcheur.

Syrah et Viognier.

67,00€

**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.

72,00€

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

Appellation Prestigieuse, Le Vin des Dames.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

87,00€

**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.

93,00€

**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.

99,00€

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

Appellation Prestigieuse, Le Vin des Dames.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

114,00€

**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.

120,00€

**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.

199,00€

**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.

299,00€

