LE RESTAURANT
LA TABLE DES JARDINS
Preti Restaurant

La Carte
by Vincent

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

Une cuisine au ***Savoir-faire Local, Artisanal et de Saison****, pour repartir les papilles éveillées.*

Carte uniquement le soir et le week-end.
Le midi en semaine nous proposons le Menu du Marché.

NOS FOURNISSEURS

Dans l'assiette et dans le verre, nos fournisseurs

DANS L'ASSIETTE

So Breizh
Ploudaniel · 8 km

Le Saint
Guipavas · 10 km

Glacerie Horma
Guipavas · 13 km

Poder
Plouvorn · 32 km

Le Miel de Gilbert
notre apiculteur

DANS LE VERRE

Eau IOZ
micro-filtrée sur place

Cozigou
Ploudaniel · 8 km

Le Comptoir Irlandais
Plouédern · 8 km

Cafés Coïc
Plomelin · 83 km

Brasserie Coreff
Carhaix · 87 km

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Les Jardins de l'Éveil

PARC NATUREL ÉDUCATIF FINISTÈRE

Les Jardins de l'Éveil sont un **parc naturel éducatif dédié à l'observation du vivant**, ouvert aux écoles, au grand public et aux personnes en situation de handicap. Notre mission : **promouvoir une alimentation saine, redonner le goût de la nature loin des écrans et défendre l'agriculture familiale bretonne.**



Parc naturel
accessible tout public

Pédagogie
adaptée pour les classes d'enfants

Restaurant
indépendant du parc

Séminaire
d'Entreprise

Anniversaire
enfant

Évènement
familial ou Professionnel

FONDS DE DOTATION

Merci aux partenaires de notre fonds de dotation

Le Saint · Jo Simon · Perramant · Cozigou · Cloître · Coreff · Le Comptoir Irlandais · Crédit Agricole · So Brest · Pichon · Groupe EDSI · Voltstage · Gordet · Bihan · Dourmap · Oriance · SMB Agencement · Xavier Moal & Associés · Aelis · ADEME · Interaction · Aballéa · La Renaissante · Agence Bergame · Le Moy Couverture · Arkéa

Et bienvenue aux nouveaux adhérents !

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

LA TABLE DES JARDINS

Menu des Jardins

40€

ENTRÉES

Potimarron Cuit à l'Étuvée,
Crème de Brie & Crumble de Noisettes au Blé Noir

ou

Filet de Maquereau au Sel Fumé Passé sous la Flamme,
Bouillon Tiède au Lait de Coco & Citron Vert

PLATS

Risotto au Saumon & Chorizo Grillé,
Tuile de Parmesan & Pesto aux Herbes Fraîches

ou

Effiloché de Bœuf Confit, Pommes de Terre Grenaille,
Légumes de Saison & Émulsion Béarnaise

DESSERTS

Marmelade de Mangues & Butternuts,
Chips de Meringue aux Fruits de la Passion

ou

Poire Pochée au Thé Vert, Ganache Vanille,
Sarrasin Soufflé & Gelée de Poire au Citron

ou

Glace de Riz au Lait au Caramel,
Croustillant à la Noisette & Coulis de Clémentine
Glace artisanale de la Glacerie Horma, à Guipavas

ou

Saint-Marcellin Rôti au Miel

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

LA TABLE DES JARDINS

Menu de l'Éveil

51€

ENTRÉES

Foie Gras aux Fruits Secs, Pain Gourmand Toasté

ou

Raviole de Champignons Sauvages & Foie Gras Poêlé,
Émulsion au Persil & à l'Ail

ou

Tarte Fine de Légumes & Poissons Fumés,
Mousse de Parmesan & Huile Herbacée

PLATS

Ragoût de Homard & de Lotte au Coco de Paimpol,
Légumes de Saison & Coulis de Crustacés

ou

Pièce de Veau Basse Température,
Tatin de Champignons des Bois, Gâteau de Pommes de Terre
& Jus Réduit au Vinaigre Balsamique

DESSERTS

Marmelade de Mangues & Butternuts,
Chips de Meringue aux Fruits de la Passion

ou

Poire Pochée au Thé Vert, Ganache Vanille,
Sarrasin Soufflé & Gelée de Poire au Citron

ou

Glace de Riz au Lait au Caramel,
Croustillant à la Noisette & Coulis de Clémentine
Glace artisanale de la Glacerie Horma, à Guipavas

ou

Saint-Marcellin Rôti au Miel



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

LA TABLE DES JARDINS

Menu Découverte

72€

Foie Gras aux Fruits Secs, Pain Gourmand Toasté

Raviole de Champignons Sauvages & Foie Gras Poêlé,
Émulsion au Persil & à l'Ail

Ragoût de Homard & de Lotte au Coco de Paimpol,
Légumes de Saison & Coulis de Crustacés

Pièce de Veau Basse Température,
Tatin de Champignons des Bois, Gâteau de Pommes de Terre
& Jus Réduit au Vinaigre Balsamique

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.

LA TABLE DES JARDINS

À la Carte

ENTRÉES

Potimarron Cuit à l'Étuvée, 12,00€
Crème de Brie

Filet de Maquereau au Sel Fumé Passé sous la Flamme, 12,00€
Bouillon Tiède au Lait de Coco & Citron Vert

Foie Gras aux Fruits Secs 16,00€

Raviole de Champignons Sauvages & Foie Gras Poêlé, 16,00€
Émulsion au Persil & à l'Ail

Tarte Fine de Légumes & Poissons Fumés, 16,00€
Mousse de Parmesan & Huile Herbacée

PLATS

Risotto au Saumon & Chorizo Grillé, 22,00€
Tuile de Parmesan & Pesto aux Herbes Fraîches

Effiloché de Bœuf Confit, Pommes de Terre Grenaille, 22,00€
Légumes de Saison & Émulsion Béarnaise

Ragoût de Homard & de Lotte au Coco de Paimpol, 30,00€
Légumes de Saison & Coulis de Crustacés

Pièce de Veau Basse Température, 30,00€
Tatin de Champignons des Bois, Gâteau de Pommes de Terre & Jus Réduit au Vinaigre Balsamique

Plat Végétarien au fil des Saisons 18,00€

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

LA TABLE DES JARDINS · À LA CARTE

Desserts

Marmelade de Mangues & Butternuts, 10,00€
Chips de Meringue aux Fruits de la Passion

Poire Pochée au Thé Vert, Ganache Vanille, 10,00€
Sarrasin Soufflé & Gel de Poire au Citron

Glace de Riz au Lait au Caramel, 10,00€
Croustillant à la Noisette & Coulis de Clémentine
Glace artisanale de la Glacerie Horma, à Guipavas

Saint-Marcellin Rôti au Miel 10,00€

JUSQU'À 12 ANS

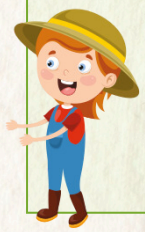
Menu Ar Bugel 16€

Comme les Grands :

Risotto au Saumon & Chorizo Grillé,
Tuile de Parmesan & Pesto aux Herbes Fraîches

ou

Effiloché de Bœuf Confit,
Pommes de Terre Grenaille, Légumes de Saison & Émulsion Béarnaise



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.

LA TABLE DES JARDINS

Boissons & Apéritifs

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€
Possible en 50cl	8,00€
Bouteille Desperados 5,9% *33cl*	6,50€
Bouteille Leffe 0% *33cl*	4,50€
Bouteille Coreff *25cl*	5,50€

Dramm Hud, IPA, Blanche

SANS ALCOOL

Jus de pomme pulpe Kerné *25cl*	4,50€
Jus de Tomates *25cl*	4,50€
Kombucha Citron Menthe Timut *25cl*	5,50€
Kombucha Gingembre Citron Hibiscus Bio *25cl*	5,50€
Breizh Cola / Cola Zero / Agrumes / Ice Tea *33cl*	4,50€
Indian Tonic *25cl*	4,50€
Limonade Houl *33cl*	4,50€
Rhubarbe Pimpante Bio Schorle *33cl*	5,50€
Thé Vert L'Idyllique Bio Schorle *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 Coïc	2,50€
Café Crème ou Décaféiné Coïc	3,00€
Café Allongé	2,50€
Cappuccino	3,50€
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.
Situé à Lesneven

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Ricard *45°*	4,50€
Cidre Artisanal Kerné *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 / Mûre) *13°*	7,00€
Suze *16°*	4,50€
Martini Blanc ou Rouge *14°*	4,00€
Irish Coffee *14°*	10,00€

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€

LA TABLE DES JARDINS

Cocktails, Rhums & Whiskys

COCKTAILS

Cocktail du Moment *15,3°* — 9,00€
Gin, Liqueur de Sureau, Jus de Pomme, Citron

Cocktail du Moment Virgin *0°* — 8,00€
Gin sans alcool, Purée de Framboise, Pamplemousse, Jus Cranberry

Cocktail du Domaine *19°* — 11,00€
Champagne, Campari, Cointreau, Liqueur de Framboise

James Bond *31°* — 10,00€
Gin, Liqueur d'abricot, Vodka, Lillet, Zeste de citron

Dark & Stormy *12°* — 10,00€
Ginger Beer, Rhum Dos Maderas, Liqueur de Banane, Citron

Negroni *14°* — 10,00€
Lambig, Campari, Martini rouge

Dolce Vita *14°* — 10,00€
Liqueur de Bergamote, Gin, Citron, Pétillant

Cosmopolitain *21°* — 10,00€
Vodka, Jus de Cranberry, Grand Marnier, Citron Vert

RHUMS · 2CL

Rhum St James Bio *56,5°* — 6,00€
Rhum blanc agricole Martinique BIO.

Bally Vieux 7 ans *45°* — 7,50€
Rhum vieux agricole Martinique.

Ron Dos Maderas PX5 *40°* — 7,50€
Vieilli 5 ans aux Caraïbes et 5 ans en Espagne.

Ron Zacapa Edition Negra *43°* — 9,50€
Le vieillissement des fûts s'accomplit dans les hauts plateaux du Guatemala à 2300 mètres au-dessus du niveau de la mer.

WHISKYS · 4CL

L'Irlande

Black Bush Édition 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 élaboré 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.

LA TABLE DES JARDINS · LA CAVE

Vins & Champagnes

VINS SANS ALCOOL

	VERRE 12CL	BOUTEILLE
VDF Blanc Vignoble · *Siozard Bordelais* Vin désalcoolisé à basse température. Notes acidulées d'agrumes, vin gourmand et désaltérant. *Sémillon*	5,00€	22,00€
VDF Rouge Vignoble · *Siozard Bordelais* Vin désalcoolisé à basse température. Notes de fruits rouges, vin souple et fruité, sans tannins. *Merlot*	5,00€	22,00€

VINS ROSÉS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE
Île de Beauté IGP · *Dom Barcelo* Vin corse, frais, fruité & acidulé, attaque franche en bouche, arôme de fruits rouges. *Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache et Merlot.*	5,50€	28,00€
Bordeaux AOP · *Château Le Chay* Rosé de saignée pour obtenir un arôme plus complexe et une couleur plus prononcée. Aussi généreux en arôme qu'en couleurs. *Merlot.* *C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.* *Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins !* *En vente à la boutique...*		28,00€

VINS PÉTILLANTS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE
Méthode Traditionnelle Brut VMQ · *Château Le Chay* Attaque franche, fruitée, agrumes et fleurs blanches. *Sauvignon.* *C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur 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.*	10,00€	54,00€
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.*		65,00€
Champagne · *Bollinger Spéciale Cuvée* Bulles très fines, Robe dorée, et structure aromatique et complexe, fruits mûrs, épices, et brioche. L'équilibre absolu. *Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.*		89,00€

Vins blancs

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, agrumes exotiques et Fleurs Blanches. Idéal pour accompagner le poisson. *Sauvignon.* *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...*	5,00€	26,00€
Blanc Moelleux · *Château Le Chay* *C'est la FAMILLE, le frère et la belle-sœur d'Elen.* *Vignerons de l'année 2022 pour le guide Hachette des Vins !* *En vente à la boutique du Parc...*	6,50€	33,00€
Alsace AOP Pinot Gris · *Domaine Schlumberger* Vin généreux, demi-sec et fruité avec une légère rondeur. Bouquet de fruits mûrs, notes d'abricot et de miel de fleur. Les Princes Abbés, très jolie cuvée historique du Domaine !		34,00€
Anjou – Terre de Haut · *Domaine de Bois Mozé* Domaine de 38ha en bio à Coutures près de Saumur, vigneronne Mathilde Giraudet. La 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 (pommes, poires), 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 brugnon, d'ananas de bergamote et de nectarine. *Viognier.*		36,00€
AOC Petit Chablis · *Domaine Pascal Moreau* Chardonnay élevé sur des sols calcaires composés de fossiles d'huîtres, ce qui lui donne ce parfait mélange en générosité du cépage et d'une touche saline presque iodée. *Chardonnay.*	7,00€	39,00€
Bourgogne Origines AOP – Chardonnay · *Domaine Bichot* La cuvée Origines est un vin frais, rond et aromatique. Notes beurrées et toastées. La bouche est fraîche et équilibrée, alliant adroitement vivacité et rondeur. *Chardonnay.*	8,00€	39,00€
Languedoc – Terrasses du Larzac AOP · *Le Clos du Serres – Saut du Poisson* Nez Complexe et Long sur des notes de fleurs blanches équilibré par une belle fraîcheur et une vraie minéralité. Un beau blanc gastronomique. Une cuvée confidentielle. Terroir remarquable par sa diversité géologique … *Grenache blanc, Vermentino et Carignan blanc.*	8,00€	42,00€

LA TABLE DES JARDINS · LA CAVE

Vins blancs & rouges

VINS BLANCS · SUITE

VERRE 12CL | BOUTEILLE

Bourgogne – Saint-Romain Blanc · *Domaine Bichot* — 59,00€

Appellation confidentielle de la Côte de Beaune, ce Saint-Romain blanc séduit par sa fraîcheur, ses notes de fleurs blanches et d'agrumes, et sa belle minéralité. Un vin élégant, équilibré et gourmand, parfait avec les poissons, fruits de mer, volailles et viandes blanches en sauce. *Chardonnay.*

Bordeaux Pessac-Léognan AOP · *Malartic-Lagravière 2020* — 86,00€

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

Bourgogne – Meursault · *Domaine Bichot – 2018* — 123,00€

Côte de Beaune. Meursault un des villages les plus réputés. « Capitale des Grands Blancs ». Vin minéral. Le Chardonnay dans sa plus illustre appellation de Bourgogne Blanc Notes grillées, légèrement vanillées et arômes de pêche. *Chardonnay.*

GRANDS CRUS AU VERRE

VERRE 12CL

Bordeaux – St Estèphe – AOC · *Château Phélan Ségur – 2018* — 16,00€

Appellation prestigieuse du Médoc. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc*

Bourgogne – Côte de Nuits – AOC 1er cru · *Morey-Saint-Denis – Les Sorbets 2018* — 17,00€

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.*

VINS ROUGES

VERRE 12CL | BOUTEILLE

Roussillon – AOP Côtes du Roussillon · *Domaine de l'Architecte – Grand Large – 2018* — 6,00€ | 26,00€

Entièrement vendangé à la main, le domaine situé dans les collines des Aspres à environ 300m d'altitude. Certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Haut en couleur, à l'aromatique complexe, alliant baies rouges et noires ainsi que des arômes d'épices *Syrah – Grenache – Carignan – Mourvèdre*

Bordeaux – Côtes de Blaye AOP · *Château Le Chay* — 6,00€ | 30,00€

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

2 Étoiles 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* — 32,00€

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*

Vins rouges

VINS ROUGES · SUITE

	VERRE 12CL	BOUTEILLE
Bordeaux – Côtes de Bourg AOC · *Château Le Chay – COT A COTES* Un vin élégant aux notes de fruits noirs, violette et épices souples qui saura accompagner les viandes rouges et les desserts chocolatés. *Malbec.* *2 Étoiles 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€
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 blanches et les poissons… Le plus Bourguignon des Pinot noir de Loire !	7,00€	37,00€
Bordeaux – Pessac-Léognan AOC · *Château Camparian* Les sols se composent de Graves sablonneuses. Élevage 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. Une invitation dans la Drôme provençale. *Syrah.*	8,00€	49,00€
Bourgogne – Mercurey AOC · *Domaine Agnès de Couëdic* Domaine familial, certifié agriculture raisonnée. Vin élégant et velouté. Élevage en fût. Au nez, arômes de cerises fraîches et cerise eau de vie. *Pinot Noir.*	9,00€	52,00€
Île 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 qui allient gourmandise et finesse. Vin BIO, vendange manuelle. *Grenache et Niellucciu.*		55,00€
Bourgogne – Santenay Les Charmes – AOP · *Domaine Bichot – 2019* Côte de Beaune. Notes de fruits rouges (fraise, framboise), agrémentées de notes fumées et grillées. *Pinot Noir*		59,00€
Rhône – Châteauneuf-du-Pape · *Clos de l'Oratoire – 2022* 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 : pruneaux, figues, cerises, cassis et poivre *Grenache Noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre.*		62,00€
Rhône – Côte-Rôtie AOP · *Domaine Ogier – 2023* 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 fraicheur des arômes de fleurs sublimée par une touche de poivre. *Syrah et Viognier.*		66,00€

Vins rouges

VINS ROUGES · SUITE

VERRE 12CL — BOUTEILLE

Bourgogne – Chassagne-Montrachet AOC · *Domaine Bichot – 2022* — 69,00€
Appellation emblématique de la Côte de Beaune. Notes de cassis, de fruits confits. Tanins matures. Vin équilibré et soyeux en bouche. Le Raffinement ! *Pinot Noir.*

Bordeaux – Moulis en Médoc AOP · *Domaine Chasse-Spleen – 2016* — 73,00€
Ce millésime 2016 est applaudi par les plus grands critiques en œnologie 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.

Bourgogne – Pommard – AOC Village · *Domaine du Pavillon – Clos des Ursulines 2023* — 95,00€
Côte de Beaune. Clos des Ursulines près ancien couvent, parcelle de 4 hectares. Aromatique de cerises et cassis légèrement Kirscher. Notes évolutives de café et cuir. Vin rond, ample et gourmand, tanins de velours. *Pinot Noir.*

Bourgogne – Côte de Nuits – AOC 1er cru · *Morey-Saint-Denis – Les Sorbets 2018* — 105,00€
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. Appellation incontournable des Côtes de Nuits, le Pinot noir y est travaillé dans la gourmandise du fruit sans renier son caractère suave. *Pinot Noir.*

Bordeaux – St Julien – AOC · *Château Gloria – 2016* — 123,00€
Appellation Prestigieuse, Le Vin des Dames. Situé proche des Médoc, son caractère est dû aux cépages ainsi que son sous-sol rocailleux et composé de calcaire. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.*

Bourgogne – Chambolle-Musigny AOP · *Domaine Bichot – 2022* — 129,00€
Appellation située en plein cœur de la Côte de Nuits, près de Vougeot. La souplesse et finesse sont les typicités emblématiques de l'appellation, 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.*

Bordeaux – Pauillac – AOC – 5ème Grand Cru Classé · *Château Pontet Canet 2015* — 208,00€
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 ample, émouvante avec un final suave. *Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.*

Bordeaux – Saint-Estèphe – AOC 3ème Grand Cru Classé · *Château Calon Ségur 2005* — 299,00€
Un grand Bordeaux élégant et racé, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de notes boisées fondues. Une bouche soyeuse, puissante et longue, parfaite avec viandes rouges et gibiers.
Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.

Bordeaux – Pomerol – AOC 1er Grand Cru Classé · *Château l'Evangile – 2019* — 309,00€
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, notes d'épices, tanins soyeux vous ouvriront l'appétit. Vin puissant, dense et ample. *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.*