Vins & Mets

Vins blancs

Secs nerveux

Muscadet	Huitres
Petit chablis	Fruits de mer
Bourgogne	Moules marinières
aligoté	Assiette de coquillage
Sylvaner	Fromage à pâte

Fruités légers

Sacerre	Saumon fumé, saumon mariné
Quincy	
Entre deux mers	Coquilles St Jacques
Riesling (Alsace)	Escargots, anguilles
Menetou salon	Cuisses de grenouilles
1er cote de Blaye	Poissons grillés, pochés
Reuilly	Plateau de fruits de mer

Fruités étoffés

Bourgogne Chardonnay	Poisson en sauce Bar, Lotte, sandre, brochet
Pouilly fumé	
Château Neuf du Pape	Foie gras tiède

Etoffés longs et fermes longs

Meursault	Homard grillé, langouste
Chablis 1er cru	Poisson en sauce, Turbo au beurre blanc, Lotte à l'armoricaine, St Pierre, Gambas flambées
Savennières	Foie gras poëlée

Légèrement moelleux

Jurançon	Foie gras frais
Pacherenc du Vic Bihl	
Coteaux de l'Aubance	

Moelleux et liquoreux

Coteaux du Layon	Dessert aux poires, crème anglaise
Sauternes	
Alsace Vendanges	Feuilleté de poires
Tardives	Roquefort

Vins neutres

Doux naturels

Muscat Beaumes de Venise	Tartes aux fruits
Banyuls	Desserts au chocolat

Vins rosés

Etoffés

Corbières rosé	Soupes, salades, taboulé
Tavel	Cuisine Indienne
Provence rosé	Cuisine Chinoise
Cote du Rhone	Paella

Vins rouges

Etoffés

Châteauneuf du Pape	Magret de canard à l'orange
St Emilion	Confit de canard aux cèpes
Chinon	Chapon, Pintade, Pigeon
Pommard	Veau
St Chinian	Cerf, Biche, Chevreuil, Lièvre
Cote du Rhone	Fromages (St Emilion)
	Paella

Légers

St Nicolas de Bourgueil	Poissons grillés, poissons en sauce
Saumur	Volailles
Champigny	Steak, Bœuf Bourguignon
Hautes Cotes de Beaune	Osso Bucco, Blanquette de veau
Hautes Cotes de Nuits	Cuisine chinoise, plats épicés
	Porc à l'orange, porc à l'ananas
Macon	Filet mignon
Brouilly	Entrés, charcuteries, rillettes, jambon, plats épicés
Beaujolais	

Tanniques

Sainte Estèche	Gigot d'agneau
Pauillac	Côte de Bœuf
Médoc	Fromages ((Madiran)
Cornas, Pessac	