

## FORFAITS BOISSONS

Comprenant:

- 1 apéritif par personne
- eau Celtic à discrétion, bleue, rouge, verte
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes (possibilité de panacher)
- 1 thé ou 1 café par personne

❖ **FORMULE DECOUVERTE :** 15,90 € par personne (12,90 € sans apéritif)

Apéritif : 1 coupe de crémant ou crémant rosé, kir crémant ou 1 autre apéritif au choix (hors champagne, cocktail et alcools forts)

ALSACE :

- Pinot Blanc Cuvée des Préludes Roger Jung et Fils Riquewihr 2012
- Riesling « Kronenbourg » Roger Jung et Fils Riquewihr 2013

BORDEAUX : - Château Bonnet Réserve « Fût de chêne » A. Lurton 2006

VALLEE DU RHONE: - Côtes du Rhône Clos du Caillou

VIN DE PAYS D'OC : - Grenache rosé « Gérard Bertand » Biologique 2011

ESPAGNE :

- Malajambota El Port de la Selva TINTO 2009
- Malajambota El Port de la Selva ROSATO 2013
- Malajambota El Port de la Selva BLANCO 2012

❖ **FORMULE DEGUSTATION :** 25,90 € par personne (19,50 € sans apéritif)

Apéritif : 1 coupe de champagne Moët et Chandon Brut ou Rosé ou Veuve Cliquot ou kir royal ou un autre apéritif au choix

ALSACE :

- Gewürztraminer Mandelkreuz Roger Jung et Fils Riquewihr 2011
- Pinot Noir Roger Jung et Fils Riquewihr 2011

BORDEAUX : - Pessac-Leognan rouge Château L. de la Louvière A. Lurton 2004

VALLEE DU RHONE - Château Neuf du Pape Clos du Caillou 2009

BOURGOGNE : - Hautes- Côtes de Beaune Domaine MONCHEVET 2007

ESPAGNE :

- Malajambota El Port de la Selva FEIXES RIERA RUBIES 2010
- Malajambota El Port de la Selva MUSCAT 2009