Vins blancs

Chardonnay Maison Bouchard Ainé et Fils — 18,00€/75cl

Couleur paille brillante dans le verre. Généreux et séduisant avec des notes de nectarine et d'acacia.
Élégant, rond et bien équilibré avec des saveurs de fruits exotiques et une longue finale.
Ideal en apéritif, en accompagnement de poissons et de fruits de mers ou encore avec de nombreux fromages

St Véran Vignerons Terres Secrètes — 29,00€/75cl

un vin sec et rond, arômes subtils de fruits (pêche, poire) ou d'acacia, des notes d'amande fraîche, de noisette, de cannelle, de beurre et quelquefois de miel.
Ideal pour accompagner un poisson ou du fromage.

Pouilly Fuissé Vignerons terres secrètes — 42,00€/75cl

Des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, ce vin est opulent, dense et généreux. Sa finale est longue et minérale.
Idéal en accompagnement des poissons grillés, ainsi que des fromages lactés

Savagnin Domaine Dugois — 39,00€/75cl

«Produit typique et unique du Jura, le cépage savagnin est élevé traditionnellement en fût et sous voile. Les levures, naturellement présentes dans le raisin, préservant le vin de l'oxydation en formant ledit voile. On obtient un vin riche et complexe, aux arômes de noix, noisettes, complété par des notes épicées de curry.

Vin Jaune Domaine Dugois — 75,00€/75cl

Vin puissant, au goût de noix prononcé.
Le vin jaune se déguste ainsi avec des noix fraîches, des fruits secs, du foie gras mais aussi du comté affiné. Il accompagne délicieusement les plats de poularde aux morilles, la truite au bleu, la croûte aux morilles, le poulet à la comtoise ou encore la potée comtoise.

Macvin Domaine Dugois — 39,00€/75cl

Assemblage d'eau, de vie de marc et de chardonnay
Note de fruits confits, raisin, écorse d'orange, coing, pruneau
Idéal en apéritif servis frais, en cocktail avec du crémant, ou en dessert, il s'accorde parfaitement avec du melon, du jambon fumé ou des desserts à base de noix et noisettes.

Les Bulles

Champagne Brut Louis Armand — 50,00€/75cl

Aromes delicats de fleurs blanches et agrumes

Crémant Brut du Jura AOP Maison Marcel Pernet — 30,00€/75cl

Crémant Brut de Bourgogne AOP réserve Bailly Lapierre — 35,00€/75cl

Assemblage de cépages les plus noble de l'AOC,