

Accords mets et vins sur chaque cuvée

Perlé :

- Apéritif : Verrines de mousse de betterave, tartare de saumon ou légumes marinés.
- Plats : Plateau de fruits de mer, huîtres, sushis
- Dessert : Fruits frais de saison sur une pâte légère, fromage blanc crémeux avec un colis de fruits rouges.

Gamme Domeni :

Rouge :

- Apéritif : légèrement frais avec plateau de charcuterie, poivrons grillés, mini bruschettas.
- Plat : Pièce de bœuf grillée au barbecue ou rôties, tajine de poulet aux fruits secs, poivrons farcis
- Fromage : Gouda vieilli ou comté affiné, bleu doux

Blanc :

- Apéritif : Des toasts de saumon, chèvre frais
- Entrée : Salade composée burrata tomates confites, gazpacho de concombre, asperges avec une vinaigrette citronnée.
- Plats : Poisson grillé, sèche ou calmar à la plancha, risotto aux légumes verts ou

Rosé :

- Apéritif : Mousse d'avocat et citron, tartare de thon avec herbes fines,
- Plat : Carpaccio de saint jacques aux agrumes, salade tiède de légumes grillés, pâtes aux tomates cerises, basilic et huile d'olive
- Dessert : Tarte aux framboises et agrumes / Carpaccio de fruits, financiers aux framboises

Gamme Opus :

Rouge :

- Apéritif : Pain grillé avec tapenade d'olives noires, petites brochettes de poulet grillé
- Entrée : salade de gésiers, omelette aux cèpes, pâté en croûte
- Plat : Tartare de bœuf, pièce de bœuf avec une sauce au poivre, magret de canard, joue de porc.

Blanc :

- Entrée : Saumon gravlax, falafels, foie gras mi-cuit
- Plat : saumon ou truite sauce beurre blanc, volaille rôtie, tataki
- Fromage : Plateau de fromages de brebis et de chèvre

Gamme confidentielle :

Pigeonnier :

- Apéritif : Planche de charcuterie, jambon affiné, chorizo
- Plat : Bœuf bourguignon, Côtes d'agneau grillées, Daube, provençale, Moussaka.
- Fromages : Fromage de caractère comme un bleu d'Auvergne ou comté affiné

Claire de lune :

- Entrée : Crêpes au sarrasin, Noix de Saint-Jacques poêlées à la crème légère, Foie gras
- Plat : Risotto aux champignons, Caille rôtie ou volaille rôtie aux champignons. Blanquette de poisson
- Fromage : Brie, Saint-marcellin, Brillat-savarin.

Petrichor :

Rouge :

- Entrée : Tartare de veau aux fines herbes, Aubergines grillées, roulés de légumes
- Plat : Gigot d'agneau confit ou à la boulangère, Souris d'agneau, Tajine d'agneau, Cassoulet
- Fromage : Fromage délicat comme tomme de Savoie jeune, Saint-Nectaire jeune

Rosé :

- Entrée : Raviole de homard à la crème légère, velouté de butternut avec noisettes torréfiées
- Plat : Suprême de volaille avec une sauce aux morilles, risotto crémeuse aux asperges vertes, Magret de canard rosé avec un jus aux fruits rouges, poisson.
- Dessert : Tarte citron meringuée, Pêches ou abricots rôtis au miel et romarin, Carpaccio d'agrumes

Effervescents :

Blanc :

- Apéritif : Mini toasts de foie gras et chutney de pomme, rillettes de poisson blanc sur toast brioché
- Plat : Poisson blanc, fruits de mer à la plancha
- Desserts : Tartes aux pommes ou aux poires, Sorbets, Panna cotta vanille et coulis de fruits jaunes

Rosé :

- Apéritif : Fromage de chèvre frais sur toast avec un gelée de groseille, mini blinis
- Dessert : Tarte à la framboise, Sorbet fruits rouges, Petites brochettes de fruits rouges.

Poussin :

Blanc :

- Apéritif : Mini-feuilletés au fromage de chèvre frais ou fromages bleus, toast de foie gras avec un compotée de figues
- Plat : Tajine ou curry doux aux légumes et fruits secs, légumes rôtis avec une sauce légère au miel et agrumes
- Dessert : Tarte au pommes, dessert aux fruits rouges légèrement acidulés, financiers aux fruits

Rosé :

- Apéritif : au saumon fumé avec crème citronnée, toast de foie gras avec un compotée de fruits rouges, brochettes de jambon cru et melon
- Desserts : tartelette aux fruits rouges, sorbets, macarons aux fruits rouges ou à la rose