

AUTOMNE

EN CETTE SAISON, LA FEE SOPHIE DU DOMAINE ZINCK VOUS PROPOSE LES ACCORDS METS-VINS SUIVANTS:

Apéritif dinatoire

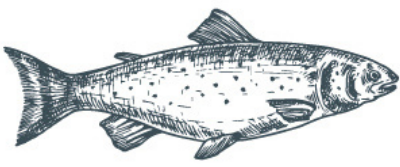


Capuccino de potimarron et céleri au pavot - **Crémant Rosé Brut**

Tarte fine aux cèpes, parmesan, huile de noix, ail et persil haché - **Pinot Gris Portrait**

Toast de roquefort, roquette, confiture de figues, pain aux céréales - **Pinot Gris Terroir Talmatten**

Poissons

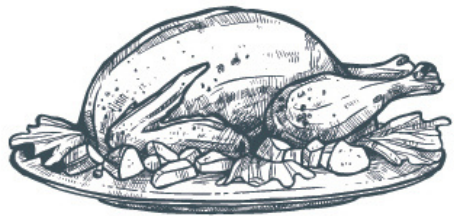


Moules marinières - **Pinot Blanc Terroir Holzweg**

Sushi et sashimi de poissons crus - **Riesling Portrait**

Poisson snacké sur lit de choucroute - **Riesling Grand Cru Pfersigberg**

Viandes



Gigot d'agneau, girolles et légumes - **Pinot Gris Terroir Talmatten**

Steak de biche sauce cerises, gratin dauphinois - **Pinot Noir Terroir Grand "E"**

Civet de lapin, tagliatelles fraîches - **Pinot Noir Portrait**

Végétarien

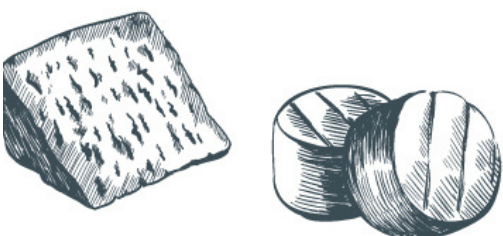


Velouté de potiron et lait d'amande - **Gewurztraminer Portrait**

Curry de courge, butternut, lait coco, épices "garam masala" - **Gewurztraminer Terroir**

Poêlée de cèpes aux échalotes - **Pinot Noir Portrait**

Fromages



Mont d'or crémeux et salade de pommes de terres - **Pinot Blanc Terroir Holzweg**

Abondance de Haute-Savoie - **Gewurztraminer Grand Cru Goldert**

Roquefort, noix & raisins - **Gewurztraminer Terroir**

Desserts



Crumble aux pommes, caramel beurre salé - **Crémant Brut**

Tarte aux poires, crème de marrons et farine de châtaigne - **Gewurztraminer Grand Cru Goldert**

Tiramisu pommes, cannelle, speculoos - **Gewurztraminer Grand Cru Eichberg**