

ETE

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

Apéritif dinatoire

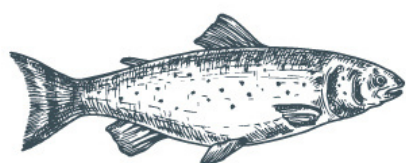


Cake salé aux olives, fêta, tomates séchées - **Crémant Brut**

Roulés de jambon, fromage frais, basilic & huile d'olive - **Muscat Terroir Ortel & Goldert**

Farandole de tapenade : tomates séchées, olives noires ou vertes, houmous - **Crémant Rosé**

Poissons

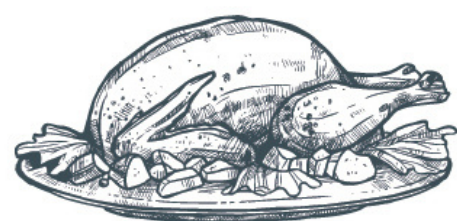


Plancha de gambas et st jacques - **Riesling Terroir Wasserfall**

Filet de dorade grillée et frites de patates douces - **Riesling Grand Cru Eichberg**

Maquereaux marinés au citron, salade de jeunes pousses - **Riesling Grand Cru Pfersigberg**

Viandes

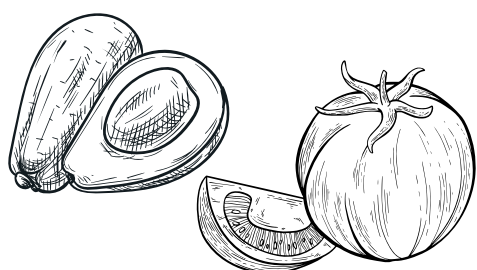


Sauté de veau au olives, pois chiche, courgettes - **Gewurztraminer Portrait**

Côte de boeuf thym et romarin et sa salade de pommes de terres - **Pinot Noir Terroir Grand "E"**

Poulet Rôti et sa ratatouille aux légumes du soleil - **Pinot Gris Portrait**

Végétarien

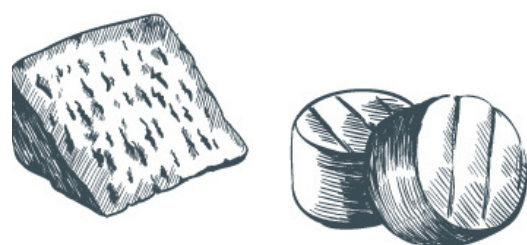


Toast d'avocat, oeuf mollet, ciboulette fraîche - **Muscat Terroir Ortel & Goldert**

Salade, pêche jaune, noix, tomates séchées, fromage de chèvre - **Gewurztraminer Terroir**

Salade de quinoa, tomate, courgette, feta, poivron et herbes fraîches - **Pinot Blanc Portrait**

Fromages



Plateau de fromages : camembert, compté, gouda, st Félicien - **Pinot Noir Terroir Grand "E"**

Brie de Meaux - **Gewurztraminer Terroir**

Bûche de chèvre - **Gewurztraminer Grand Cru Eichberg**

Desserts



Panna cotta aux fruits rouges - **Crémant Rosé**

Sorbet à l'eau de vie - **Crémant Brut**

Mousse framboise - **Gewurztraminer Grand Cru Goldert**