

(CHAMBARD)

Hôtel ***** | Restaurants | Spa

VINS & BOISSONS

Profitez de la Cave du Chambard avec ses quelques suggestions de vins ou autres boissons originales soigneusement choisis par Jean-Baptiste Klein, Chef Sommelier et Meilleur Ouvrier de France 2018.

LUNDI 23 NOVEMBRE :

Entrée | Orange : Pinot Auxerrois, Elefanta Orange, Christophe Lindenlaub, Alsace 2018 | 29 €

Plat | Rouge : Crozes Hermitage, Domaine Combiar, Rhône 2018 | 22 €

Dessert | Moelleux : Chenin, Nectar d'Empyrée, Dominique Dufour 2015 | 32 € (50cl)

MARDI 24 NOVEMBRE :

Entrée | Orange : Jupiter, Viognier, Simon Gastrein, Rhône 2018 | 25 €

Plat | Rouge : Pinot Noir, Montsecano, Chili 2016 | 38 €

Menu | Bulles : Cidre, Transparente, Cidrierie du Vulcain 2018 | 19 €

MERCREDI 25 NOVEMBRE :

Entrée | Blanc : Beaujolais, Chardonnay, Domaine des Canailles 2019 | 18 €

Plat | Rouge : Roboul, Côtes Catalanes, Danjou-Banessy 2017 | 20 €

Dessert | Moelleux : Quinta das Cabras, Muller Koeberle 2017 | 52 €

JEUDI 26 NOVEMBRE :

Entrée | Blanc : Racines Métisses, Laurent Barth, Alsace 2017 | 11 €

Plat | Rouge : Œillets, Clos des Grillons, Rhône 2018 | 28 €

Dessert | Moelleux : Porto, Old White 10 ans, Andresen | 25 €

VENDREDI 27 NOVEMBRE :

Entrée | Blanc : Saint Péray, Roussanne, Domaine du Tunnel 2018 | 35 €

Plat | Blanc : Pouilly Fumé, Pierre Précieuse, Alexandre Bain, Loire 2017 | 32 €

Dessert | Bulles : Bulles de Muscat, Domaine de l'Envol, Alsace 2019 | 18 €

Soirée HOMARD :

Blanc : Alpilles, Dolia, Domaine Hauvette, Provence 2012 | 45 €

Orange : Riesling, Diebswinkel, Vincent Gross, Alsace 2019 | 24 €

Blanc : Condrieu, Terrasses de l'empire, Georges Vernay, Rhône 2018 | 65 €

Blanc : Meursault, Les Narvaux, Vincent Latour, Bourgogne 2017 | 65 €

Samedi 28 et Dimanche 29 Novembre :

Entrée : Anjou, Thibaut Boudignon, Loire 2017 | 42 €

Poisson : Riesling, Grand Cru Brand, Domaine Hurst, Alsace 2018 | 29 €

Plat : Saint Joseph, Madloba, Domaine des Miquettes, Rhône 2018 | 34 €

Dessert : Jurançon, L'Effrontée, Guirardel, Sud-Ouest 2013 | 29 €

L'ensemble des vins est en bouteille de 75 cl

Autres Boissons :

Bière Bisaiquè à Kaysersberg *en 33 cl* | 3,5 €

Crémant d'Alsace, Brut Zéro Rosé, Valentin Zusslin *en 75 cl* | 25 €

Champagne, C+C, Suenen *en 75 cl* | 50 €

Gin & Tonic Alsacien, Distillerie de la Grange *Gin 5cl Tonic de 20cl* | 7 €

Sans Alcool :

Le Schorle Pomme, Les Filles de l'Ouest, *33 cl* | 3 €

Produit dans l'ouest de la France dans l'esprit des Schorles Allemands

Holypop, *27,5 cl* | 3 €

Botanic Soda issu de plantes biologiques des Alpes

Soda, Square Root *27.5 cl* | 2 €

Bee Zen, *25 cl* | 2 €

Tisane pétillante et rafraîchissante, 1 BeeZen bu = 1 abeille sauvée

Jus de Fruit Biologique Les Vergers d' Eden *33cl* | 5 €

Limonade Artisanale Limo's *33 cl* | 2 €