

(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.

MERCREDI 28 AVRIL :

Entrée | Blanc : Muscat, Domaine Fischbach, Alsace 2019 | 14 €

Plat | Rouge : Vindabieue, Valfaccenda, Piémont, Italie 2018 | 22 € (1L)

Menu | Rouge : Métro, Boulot, Beaujo, Domaine des Canailles, Beaujolais 2019 | 16 €

JEUDI 29 AVRIL :

Entrée | Rouge : Pinot Noir, L'Indulgent, Domaine Goepp 2018 | 17 €

Plat | Rouge : Minervois, La Nine, Domaine Sénat, Languedoc 2016 | 19 €

Menu | Rouge : Vin de Jardin, Domaine de Galouchey 2016 | 24 €

VENDREDI 30 AVRIL, SAMEDI 1ER ET DIMANCHE 2 MAI :

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

Poisson | Blanc : Chablis, Vents d'Ange, Thomas Pico 2018 | 30 €

Viande | Rouge : Marsannay, Domaine Trapet 2017 | 32 €

Dessert | Moelleux : Quinta das Cabras, Muller Koeberlé 2016 | 54 €

L'ensemble des vins est en bouteille de 75 cl

Autres Boissons :

Bière Bisaiguë 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 €

Sans Alcool :

Holypop, 27,5 cl | 3 € *Botanic Soda issu de plantes biologiques des Alpes*

Bee Zen, 25 cl | 2,50€ *Tisane pétillante et rafraîchissante, 1 BeeZen bu = 1 abeille sauvée*

Jus et nectar de fruits artisanaux, Patrick Font 25cl | 3 €

Jus de Fruit Biologique, Les Vergers d'Eden 33cl | 4.5 €