

Accords Mets - Vins

Comment marier harmonieusement les mets et les vins

Comment harmoniser les mets et les vins :

Les vins destinés à accompagner un repas font l'objet d'un double choix :

- Un choix "horizontal", c'est-à-dire un choix se rapportant directement au type de plat que le vin devra accompagner.
- Un choix "vertical", c'est-à-dire un choix tenant compte des mets et des vins qui se succéderont.

LE CHOIX HORIZONTAL

L'harmonisation des mets et des vins est facilitée si l'on a connaissance de certains principes simples déterminés par les usages.

Respectés, ils permettront de retirer d'un repas le maximum de plaisir.

Arômes - Bouquet du vin -----> Fumet d'un plat I

CONCORDANCE ACCORD VIN ET METS

Saveur d'un vin -----> Saveur d'un plat

La réussite est totale lorsque les sensations gastronomiques produites par les mets et les vins harmonieusement unis s'interpénètrent pour atteindre ensemble une perfection à laquelle, séparément, ceux-ci n'auraient pu prétendre.

GENERALITES

Les vins blancs secs, frais, vifs et nerveux, accompagnent avec bonheur :

- Les fruits de mer - Les entrées froides
- Les hors d'œuvre - Les poissons frits

Ex : Entre deux mers (Bordeaux), Muscadet sur lie (Loire), Pinot blanc (Alsace)

Les vins blancs bouquetés, souples, se marient bien avec :

- Les poissons - Les viandes blanches
- Les crustacés en sauce - Les volailles pochées en sauce

Ex : Pessac-Léognan (Bordeaux), Meursault (Bourgogne), Riesling (Alsace)

LE CHOIX VERTICAL

Le "choix horizontal" est relativement aisé à faire étant donné qu'il consiste à choisir un vin différent par plat ; le "choix vertical" quant à lui est nettement plus délicat !

En effet, si l'harmonisation réussie des mets et des vins se rattache à certains principes qui, bien qu'ils n'aient pas de bases scientifiques, doivent être respectés si l'on veut retirer d'un repas un maximum de plaisir, la succession des vins au cours du repas nécessite tout autant de goût, mais encore plus

de réflexion.

Il est souhaitable de varier les vins au cours d'un repas de qualité pour deux raisons au moins :

- Il est difficile de réaliser un accord parfait entre un seul vin et deux mets se succédant.
- La sensation produite sur le palais s'émeuse assez vite.

Le plaisir des sens doit aller crescendo :

" La bouteille que l'on sert ne doit jamais faire regretter celle que l'on vient de boire "

De ceci découlent les règles suivantes :

- Les vins sont choisis en fonction du menu établi,
- Le service du menu et le service des vins suivent la même gradation.

Ainsi, l'harmonisation entre les vins et les mets doit s'accroître au fur et à mesure que plats et vins se succèdent. La bouteille de prestige gagnera à être présentée en fin de repas, avec la dernière viande et les fromages.

- Les vins blancs secs précèdent les vins rouges,
- Les vins les plus légers sont servis avant les vins les plus corsés,
- Les vins blancs liquoreux sont généralement servis en fin de repas
- Les vins jeunes sont servis avant les vins plus vieux.

Il ne faut pas considérer cette dernière règle comme absolue. C'est ainsi qu'un vin vieux, qui peut être délicat et léger, doit être bu avant un vin plus jeune, mais aussi plus sévère et plus corsé.

C'est donc dans ce cas une question de goût, de doigté, de nuance et d'appréciation.

Vous trouverez ci-dessous une sélection d'accord mets-vins afin de vous aider au quotidien. Suivant la typicité des vins et la composition particulière des plats (garniture ou sauce) certains des accords ci-dessous peuvent être modifiés.

En cas de doute, n'hésitez pas à nous envoyer un e-mail en nous décrivant votre recette. Nous nous ferons un plaisir de vous répondre en vous donnant les accords qui nous paraissent les plus judicieux.

- **ATTENTION** : Les exemples ci-dessous ne sont que des suggestions qui ont pour but de vous aider dans votre choix, il est donc possible d'accorder d'autres vins que ceux cités.

ENTREES CHAUDES

ASPERGES

ALSACE Muscat
BOURGOGNE Bourgogne Blanc, Mâcon-Villages
LOIRE Muscadet sur-lie

GRATIN DE LEGUMES-CHOU-FLEUR-AUBERGINE

ALSACE Sylvaner, Pinot Blanc
BORDEAUX Blanc: Entre-Deux-Mers
Rouge: AOC Bordeaux
BOURGOGNE Blanc: Bourgogne Aligoté
Rouge: Mâcon

GRATIN DE CHAMPIGNONS

ALSACE Pinot Noir
BORDEAUX Côtes de Bourg
BOURGOGNE Savigny lès Beaune
LANGUEDOC ROUSSILLON Fitou, Faugères, Saint Chinian
LOIRE Chinon, Bourgueil
SUD-OUEST Madiran, Cahors

TARTE A L'OIGNON

ALSACE Pinot Blanc, Tokay Pinot Gris
BORDEAUX Bordeaux Blanc
BOURGOGNE Bourgogne Aligoté
SAVOIE Apremont
LANGUEDOC ROUSSILLON Côtes du Roussillon rosé
LOIRE Sauvignon de Touraine
SUD-OUEST Bergerac Blanc, Rosé

ESCARGOTS - CUISSES DE GRENOUILLE

ALSACE Riesling
BORDEAUX Graves Blanc
BOURGOGNE Chablis, Saint-Véran
LOIRE Sancerre, Reuilly
SAVOIE Apremont

A BASE DE FROMAGE : QUICHE LORRAINE - SOUFFLE - FEUILLETE

ALSACE Pinot Blanc, Riesling
BOURGOGNE Rouge: Beaujolais
Blancs: Petit Chablis, Mâcon
SAVOIE-JURA Blanc: Jura, Arbois, Roussette
LOIRE Blanc: Touraine, Muscadet
SUD-OUEST Bergerac Rosé

RIS DE VEAU - QUENELLES DE VEAU OU DE VOLAILLE
TOURTE - BOUCHEES A LA REINE - VOLS AU VENT

ALSACE Riesling, Tokay Pinot Gri, Pinot Noir
BORDEAUX Rouge : Saint-Estèphe
Blanc: Graves
BOURGOGNE Rouge: Ladoix, Savigny lès Beaune
Blanc: Brouilly, Saint-Amour
LOIRE Rouge: Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon
Blanc: Vouvray

OEUFs BROUILLES - OMELETTE NATURE

ALSACE Sylvaner
BORDEAUX Bordeaux Clairet
BOURGOGNE Rouge : Beaujolais
Blanc : Bourgogne Aligoté, Petit-Chablis
SAVOIE Apremont
LANGUEDOC-ROUSSILLON Corbières rosé, Minervois rosé
LOIRE Rouge : Chinon, Touraine
Blanc: Anjou sec, Muscadet
PROVENCE Côtes de Provence rosé
RHONE Côtes de Lubéron rosé
SUD-OUEST Bergerac rosé

OMELETTE AUX CEPES - AUX TRUFFES

BORDEAUX Rouge : Saint-Julien, Pomerol
BOURGOGNE Rouge : Chambertin
Blanc : Meursault
LOIRE Saint Nicols de Bourgueil
SUD-OUEST Madiran, Cahors

ENTREES A BASE DE LEGUMES, DE FRUITS DE MER ET DE POISSONS

TARTE AUX FRUITS DE MER, TOURTE AU SAUMON, FEUILLETE DE FRUITS DE MER

ALSACE Sylvaner, Riesling
BORDEAUX Entre-deux-Mers, Graves
BOURGOGNE Bourgogne Aligoté, Saint Aubin, Chablis
SAVOIE Apremont, Crépy
LOIRE Muscadet de Sèvres et Maine, Sancerre
LANGUEDOC-ROUSSILLON Côtes du Roussillon blanc, Corbières blanc
PROVENCE Côtes de Provence Blanc et Rosé

COQUILLAGES ET PETITS CRUSTACES CUIITS

ALSACE Riesling
BORDEAUX Entre Deux Mers, Graves
BOURGOGNE Saint-Aubin, Montrachet
LOIRE Vouvray, Saumur, Sancerre, Muscadet
PROVENCE Cassis blanc, Côtes de Provence blanc
SUD-OUEST Bergerac blanc, Jurançon sec

CRUSTACES A CHAIR FINE : HOMARD-LANGOUSTE

ALSACE Riesling et Grand-Cru
BORDEAUX Pessac Léognan, Graves blanc
BOURGOGNE Meursault, Corton Charlemagne, Montrachet, Chablis
LOIRE Pouilly-Fumé, Sancerre
RHONE Hermitage blanc

ENTREES FROIDES

MELON NATURE OU AU JAMBON

A DECOUVRIRE : Vins Doux Naturels : Muscats de Rivesaltes
BORDEAUX Bordeaux Clairet ou rosé
LOIRE Anjou rosé demi-sec
PROVENCE Côtes de Provence rosé
SUD-OUEST Bergerac rosé

CRUDITES - HORS D'OEUVRES VARIES

ALSACE Sylvaner, Pinot Blanc
BORDEAUX Bordeaux rosé, Entre deux Mers
BOURGOGNE Rouge : Beaujolais, Mâcon
Blanc : Bourgogne Blanc
LANGUEDOC-ROUSSILLON Rouge : Côtes du Roussillon
LOIRE Muscadet, Touraine, Saumur
SUD-OUEST Bergerac rosé, Gaillac rosé

SALADES COMPOSEES

POULET EN SALADE
SALADE NICOISE
AVOCAT GARNI

ALSACE Pinot Noir, Tokay Pinot Gris
BORDEAUX Bordeaux Clairet, Blanc
BOURGOGNE Bourgogne Passe-tout-grain
SAVOIE Crépy, Roussette
LOIRE Rouge: Anjou
Blanc : Muscadet, Saumur
PROVENCE Côtes de Provence rosé
RHONE Côtes du Ventoux
SUD-OUEST Bergerac rosé

TERRINE - PATE DE CAMPAGNE - PATE EN CROUTE

ALSACE Pinot Noir, Pinot Blanc
BORDEAUX Rouge : Côtes de Bourg, Bordeaux
Blanc : Graves, Côtes de Blaye
BOURGOGNE Bourgogne rouge, Beaujolais
Blanc : Aligoté, Mâcon, Petit-Chablis
LANGUEDOC
ROUSSILLON Rouge : Minervois, Saint-Chinian, Côtes du Roussillon
LOIRE Rouge: Touraine, Saumur, Chinon
Blanc : Saumur, Anjou
PROVENCE Côtes de Provence rouge et rosé
RHONE Côtes du Luberon, Côtes du Rhone
SUD-OUEST Bergerac, Cahors

TERRINES DE CANARD - FAISAN - LIEVRE - FOIE DE VOLAILLE

ALSACE Pinot Noir, Pinot Gris
BORDEAUX Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien
BOURGOGNE Côtes de Beaune, Passe tout Grain
LANGUEDOC Faugères, Fitou, Côtes du Roussillon
ROUSSILLON
LOIRE Chinon, Bourgeuil et Saint-Nicolas de Bourgeuil
PROVENCE Côtes de Provence
RHONE Hermitage, Côtes du Rhône
SUD-OUEST Madiran, Cahors, Bergerac

VIANDE FROIDE

ALSACE Pinot Noir, Tokay Pinot gris
BORDEAUX Côtes de Bourg, Côtes de Blaye, Graves
BOURGOGNE Bourgogne Passe tout Grain, Ladoix
LANGUEDOC Minervois, Saint-Chinian, Côtes du ROUSSILLON Roussillon
LOIRE Bourgeuil et Saint Nicolas

RILLETES - SAUCISSE DE FOIE

ALSACE Riesling, Sylvaner
BORDEAUX Graves
JURA Apremont
BOURGOGNE Beaujolais Villages, Mâcon
Bourgogne Aligoté
LOIRE Blanc : Muscadet, Saumur, Touraine

JAMBON CRU-CUIT-FUME

ALSACE Pinot Noir
BORDEAUX Médoc, Graves
BOURGOGNE Rouge : Santenay, Ladoix
Blanc : Mâcon
LOIRE Bourgeuil, Chinon
RHONE Tavel
SUD-OUEST Madiran, Cahors, Irouléguy, Bergerac

FOIE GRAS D'OIE ET DE CANARD

ALSACE Tokay Pinot Gris, Gewurztraminer en sec ou en Vendanges Tardives
CHAMPAGNE Corsé
BORDEAUX Blanc : Barsac, Sauterne, Loupiac
Rouge : Saint-Julien, Pomerol évolués
BOURGOGNE Rouge : Pommard
Blanc : Meursault, Chassagne-Montrachet, Chablis Grand-Cru
LOIRE Coteaux du Layon moelleux
RHONE Blanc : Hermitage, Condrieu, Châteauneuf du Pape
SUD-OUEST Rouge : Madiran, Cahors
Blanc : Jurançon moelleux

ENTREES A BASE DE FRUITS DE MER ET DE POISSON

THON A L'HUILE - SARDINES

ALSACE Sylvaner
BORDEAUX Graves blanc
BOURGOGNE Mâcon blanc, Bourgogne Aligoté, Petit Chablis
SAVOIE Apremont
LOIRE Sauvignon de Touraine
SUD-OUEST Jurançon sec

PLATEAU DE FRUITS DE MER

ALSACE Riesling
BORDEAUX Entre deux Mers
BOURGOGNE Bourgogne Aligoté
LOIRE Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie
PROVENCE Côtes de Provence, Cassis blanc, Bellet blanc

HUITRES

ALSACE Riesling
BORDEAUX Entre-deux-Mers
BOURGOGNE Pouilly-Fuissé, Chablis
LOIRE Muscadet de Sèvres et Maine

CREVETTES-LANGOUSTINES-TOURTEAUX-CRABES-OURSINS

ALSACE Sylvaner
BORDEAUX Entre deux Mers
BOURGOGNE Bourgogne Aligoté, Saint-Véran, Petit-Chablis
LOIRE Muscadet sur Lie
SUD-OUEST Bergerac blanc
PROVENCE Côtes de Provence rosé et blanc

HOMARD-LANGOUSTE

ALSACE Riesling Grand Cru
BORDEAUX Pessac-Léognan, Graves blanc
BOURGOGNE Meursault, Chablis, Pouilly Fuissé
RHONE Châteauneuf du Pape blanc, Hermitage

POISSON FUMES : SAUMON-FILET DE TRUITE

ALSACE Riesling
LOIRE Pouilly Fumé, Sancerre

POISSON CRUS : SAUMON - LOUP

ALSACE Riesling
BORDEAUX Graves
BOURGOGNE Chablis
LOIRE Pouilly Fumé
RHONE Tavel

TERRINE DE POISSON-POISSON FROID

ALSACE Riesling
BORDEAUX Graves
BOURGOGNE Saint Véran, Meursault, Chablis, Rully
LOIRE Muscadet sur Lie, Sancerre, Vouvray

CAVIAR

Vodka
Champagne brut

POISSONS FINS CUIITS EN PAPILOTE - GRILLES - RÔTIS A LA CREME OU EN SAUCE

ALSACE Riesling et Grand Cru
BORDEAUX Pessac-Léognan, Graves
BOURGOGNE Meursault, Montrachet, Corton, Chablis, Pouilly Fuissé
LOIRE Pouilly Fumé, Sancerre
PROVENCE Bellet blanc, Côtes de Provence blanc
RHONE Hermitage, Condrieu, Châteauneuf du Pape blanc, Tavel
SUD-OUEST Jurançon sec

LES VIANDES

LE LAPIN

LAPIN ROTI - LAPIN A LA MOUTARDE - CIVET DE LAPIN

ALSACE Pinot Noir
BORDEAUX Médoc, Saint-Julien, Saint-Emilion
BOURGOGNE Côtes de Beaune Villages, Morgon, Brouilly
JURA Arbois
LANGUEDOC ROUSSILLON Saint-Chinian, Côtes du Roussillon Villages
LOIRE Bourgeuil, Chinon
RHONE Côtes du Ventoux, Saint-Joseph
SUD-OUEST Cahors, Bergerac

LES VOLAILLES

POULE AU POT - POULARDE FARCIE

ALSACE Riesling, Tokay Pinot gris
BORDEAUX Rouge : Graves, Côtes de Bourg, Côtes de Castillon
Blanc : Graves, Pessac Léognan
BOURGOGNE Rouge : Côtes de Beaune, Fleurie, Saint-Amour
Blanc : Mâcon Villages
JURA Arbois rouge
LANGUEDOC ROUSSILLON Minervois, Corbières, Faugères, Saint-Chinian
LOIRE Bourgeuil, Touraine
PROVENCE Côtes de Provence
RHONE Cornas, Gigondas, Côtes du Ventoux
SUD-OUEST Cahors, Pécharmant, Côtes de Buzet

POULET - COQ - GRILLES OU ROTIS - ESCALOPE POELEE

ALSACE Pinot Noir
BORDEAUX Bordeaux, Côtes de Bourg, Graves
Sauterne, Loupiac
BOURGOGNE Santenay, Chorey les Beaune, Brouilly
LANGUEDOC ROUSSILLON Coteaux du Languedoc, Minervois
LOIRE Saumur, Saumur-Champigny, Touraine
RHONE Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Tavel
SUD-OUEST Bergerac, Cahors, Gaillac, Côtes de Buzet

FRICASSEE DE VOLAILLE AUX MORILLES
POULET A LA CREME

ALSACE Tokay Pinot gris
BORDEAUX Saint-Estèphe, Saint-Julien,
Graves blanc
BOURGOGNE Rouge : Aloxe-Corton, Monthélie
Blanc : Rully, Saint-Aubin, Mâcon, Meursault, Chablis, Montrachet
JURA Arbois blanc
LANGUEDOC ROUSSILLON Saint-Chinian, Collioure, Faugères, Limoux blanc
LOIRE Blanc : Vouvray
PROVENCE Côtes de Provence rosé
RHONE Tavel, Saint-Joseph
SUD-OUEST Madiran

OIE ET DINDE ROTIES OU GRILLEES
CASSOULET AVEC CONFIT D'OIE

ALSACE Tokay Pinot Gris
BORDEAUX Haut-Médoc, Saint-Emilion, Pomerol
BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits, Gevrey-Chambertin, Pommard
LANGUEDOC ROUSSILLON Fitou, Collioure
LOIRE Cabernet d'Anjou
PROVENCE Côtes de Provence, Bandol
RHONE Côtes du Rhône-Villages, Châteauneuf du Pape, Hermitage
SUD-OUEST Cahors, Madiran

CANARD - MAGRET DE CANARD - CONFIT
PINTADE

ALSACE Tokay Pinot gris
BORDEAUX Graves, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Pomerol, Saint-Emilion
BOURGOGNE Santenay, Fixin, Pommard, Morgon
LANGUEDOC ROUSSILLON Minervois, Saint-Chinian, Faugères
LOIRE Bourgueil
PROVENCE Bandol
RHONE Châteauneuf du Pape, Hermitage, Cornas
SUD-OUEST Madiran, Bergerac

GIBIER

PERDREAU - FAISAN - CAILLE - BECASSE - PIGEON - PERDRIX

ALSACE Pinot-Noir, Tokay Pinot gris
BORDEAUX Graves, Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Moulis, Margaux
BOURGOGNE Chambolle-Musigny, Aloxé-Corton, Volnay, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Clos de Tart, Monthélie, Morgon, Vosne-Romanée
LANGUEDOC ROUSSILLON Minervois, Côtes du Roussillon, Corbières
LOIRE Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil
PROVENCE Côtes de Provence, Bandol
RHONE Saint-Joseph, Chénas
SUD-OUEST Bergerac

CHEVREUIL - SANGLIER -

BORDEAUX Saint-Emillion, Pomerol
BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits, Nuits-Saint-Georges, Pommard, Côtes de Beaune
LANGUEDOC ROUSSILLON Fitou, Collioure
PROVENCE Bandol
RHONE Côte Rôtie, Cornas, Hermitage, Châteauneuf du Pape
SUD-OUEST Cahors, Madiran

CIVET DE LIEVRE

BORDEAUX Fronsac, Saint-Julien, Saint-Emilion
BOURGOGNE Fixin, Chambolle-Musigny, Pommard
LANGUEDOC ROUSSILLON Faugères, Saint-Chinian, Fitou
LOIRE Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil
RHONE Saint-Joseph, Chénas

LES ABATS

FOIE DE VEAU

ALSACE Pinot Blanc, Pinot Noir
BORDEAUX Rouge : Graves, Lalande de Pomerol
Blanc : Graves
BOURGOGNE Bourgogne Passe-Tout-Grain, Santenay, Beaujolais-Villages, Moulin à Vent
LANGUEDOC ROUSSILLON Coteaux du Languedoc, Minervois
LOIRE Chinon
RHONE Côtes du Rhône
Sud-Ouest Bergerac

ROGNONS ROTIS OU GRILLES

ALSACE Pinot Noir, Tokay Pinot gris
BORDEAUX Fronsac, Graves, Saint-Estèphe
BOURGOGNE Nuits-Saint-Georges, Pommard
LANGUEDOC ROUSSILLON Faugères, Saint-Chinian
LOIRE Saumur
RHONE Cornas, Côte Rôtie, Gigondas
Sud-Ouest Cahors, Madiran, Bergerac

RIS DE VEAU

ALSACE Tokay Pinot gris
BORDEAUX Graves, Saint-Estèphe, Saint-Emilion
BOURGOGNE Rouge : Santenay / Blanc : Chablis, Meursault
LANGUEDOC ROUSSILLON Minervois, Faugères
LOIRE Blanc : Touraine, Saumur
RHONE Rouge : Crozes-Hermitage, Hermitage
Sud-Ouest Madiran, Cahors

TRIPES

BOURGOGNE Beaujolais et Villages
SAVOIE Gamay de Savoie
LOIRE Gamay de Touraine
SUD-OUEST Cahors

PORC

COTELETTE - ROTI - ROULADE - FILET MIGNON

ALSACE Pinot Noir
BORDEAUX Bordeaux, Côtes de Bourg, Côtes de Castillon
BOURGOGNE Bourgogne, Côtes de Beaune-Villages
LANGUEDOC ROUSSILLON Vin de Pays, Corbières, Minervois, Coteaux du Languedoc, Coteaux du
Roussillon,
LOIRE Saumur, Anjou, Touraine, Chinon
PROVENCE Côtes de Provence rouge et rosé
RHONE Côtes du Luberon, Côtes du Rhone, Crozes-Hermitage
SUD - OUEST Bergerac, Madiran

ANDOUILLETTE - RILLETES

ALSACE Riesling, Pinot Noir
BOURGOGNE Blanc : Mâcon, Bourgogne Aligoté
Rouge: Saint-Amour
LANGUEDOC ROUSSILLON Minervois, Corbières
LOIRE Gamay, Touraine
PROVENCE Côtes de Provence rosé
RHONE Saint-Joseph
SUD-OUEST Bergerac

PATE EN CROUTE - TERRINE

ALSACE Sylvaner, Riesling, Pinot Noir
BORDEAUX Bordeaux et Bdx Supérieur, Côtes de Bourg
BOURGOGNE Bourgogne Passe Tout Grain
LANGUEDOC ROUSSILLON Minervois
LOIRE Bourgueil
PROVENCE Côtes de Provence
RHONE Côtes du Rhone, Côtes du Lubéron
SUD - OUEST Cahors, Bergerac

LE VEAU

ROTI - JARRETS - VEAU GRILLE, ROTI, POELE

BORDEAUX Médoc, Bordeaux Supérieur
BOURGOGNE Bourgogne, Volnay, Mercurey LANGUEDOC ROUSSILLON Minervois, Corbières,
Coteaux du Languedoc
LOIRE Anjou, Chinon, Bourgueil
PROVENCE Côtes de Provence
RHONE Côtes du Rhone, Côtes du Lubéron
SUD-OUEST Côtes de Buzet, Cahors, Bergerac

FILET MIGNON - EPAULE DE VEAU

BORDEAUX Graves, Saint-Estèphe, Saint-Julien
BOURGOGNE Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Volnay, Chablis
LANGUEDOC ROUSSILLON Saint-Chinian, Faugères
LOIRE Chinon, Saint-Nicolas de Bourgueil
PROVENCE Bandol
RHONE Hermitage
SUD-OUEST Bergerac

VEAU EN SAUCE : ESCALOPE-SAUTE DE VEAU MARENGO-BLANQUETTE DE VEAU

ALSACE Tokay Pinot Gris
BORDEAUX R: Bordeaux Supérieur, Graves, Côtes de Bourg
B: Graves
BOURGOGNE R: Hautes Côtes de Beaune, Vosne-Romanée, Brouilly B: Mâcon, Chablis
LOIRE R: Chinon, Bourgueil B: Vouvray
PROVENCE Bandol
RHONE Côtes du Rhône-Villages
SUD-OUEST B: Bergerac

ESCALOPE VIENNOISE ESCALOPE MILANAISE

BORDEAUX Médoc, Bordeaux Supérieur
BOURGOGNE Santenay, Côtes de Beaune Villages
LANGUEDOC ROUSSILLON Coteaux du Languedoc, Côtes du Roussillon
RHONE Côtes du Ventoux, Côtes du Lubéron

LE BOEUF

VIANDES GRILLEES : BIFTECK - ENTRECOTE - BAVETTE

ALSACE Pinot Noir
BORDEAUX Bordeaux et Bdx Supérieur, Côtes de Bourg, Montagne Saint-Emilion, Graves, Fronsac
BOURGOGNE Mâcon, Ladoix, Beaune, Côtes de Beaune-Villages, Brouilly
LANGUEDOC ROUSSILLON Corbières, Minervois, Coteaux du Languedoc, Vin de Pays
LOIRE Anjou, Saumur, Bourgueil, Chinon, Touraine
PROVENCE Côtes de Provence, Bandol
RHONE Côtes du Lubéron, Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône
SUD-OUEST Bergerac, Cahors, Buzet

VIANDES SAUTEES

STEACK AU POIVRE - ENTRECOTE BORDELAISE

ALSACE Pinot Noir

BORDEAUX Haut-Médoc, Fronsac

BOURGOGNE Nuits-Saint-Georges, Hautes Côtes de Nuits, Hautes côtes de Beaune, Fixin

LANGUEDOC ROUSSILLON Faugères, Saint-Chinian, Fitou

LOIRE Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil

PROVENCE Collioure, Bandol

RHONE Gigondas

SUD-OUEST Cahors, Madiran, Côtes de Buzet

ROTI EN SAUCE - FILET DE BOEUF

ALSACE Pinot Noir

BORDEAUX Pomerol, Médoc, Graves, Saint-Emilion, Saint-Julien, Pauillac

BOURGOGNE Corton, Morey Saint-Denis, Vosne Romanée, Chassagne-Montrachet

LANGUEDOC ROUSSILLON Faugères, Saint-Chinian

LOIRE Chinon, Bourgueil

PROVENCE Bandol

RHONE Châteauneuf du Pape, Cornas, Côte Rôtie, Hermitage

SUD-OUEST Cahors, Madiran

COTE DE BŒUF

RUMSTEAK

TOURNEDOS

ENTRECOTE

ALSACE Pinot Noir

BORDEAUX Graves, Haut-Médoc, Saint-Emilion et Grand Cru, Pauillac, Listrac, Margaux, Pomerol

BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits, Chambertin, Nuits Saint Georges

LANGUEDOC ROUSSILLON Faugères, Saint-Chinian, Fitou, Collioure

LOIRE Bourgueil

PROVENCE Bandol, Côtes de Provence

RHONE Côte Rôtie, Hermitage, Châteauneuf du Pape, Cornas

SUD-OUEST Cahors, Madiran

BOEUF BOURGUIGNON

ALSACE Pinot Noir

BORDEAUX Lalande de Pomerol, Montagne Saint-Emilion, Côtes de Bourg, Fronsac

BOURGOGNE Nuits Saint-Georges, Mercurey, Givry, Rully, Vosne Romanée, Fixin

LANGUEDOC ROUSSILLON Saint-Chinian, Faugères, Côtes du Roussillon

LOIRE Touraine

PROVENCE Côtes de Provence

RHONE Hermitage

SUD-OUEST Bergerac, Côtes de Buzet

POT-AU-FEU

ALSACE Pinot Noir

BORDEAUX Bordeaux, Fronsac, Côtes de Bourg BOURGOGNE Bourgogne Passe Tout Grain, Rully, Beaujolais-Villages, Moulin à Vent

LANGUEDOC ROUSSILLON Minervois, Corbières

LOIRE Bourgueil

PROVENCE Côtes de Provence, Coteaux d'Aix

RHONE Saint-Joseph, Côtes du Rhône

SUD-OUEST Cahors, Bergerac

AGNEAU - MOUTON

COTELETTE DE MOUTON COTELETTE D'AGNEAU

ALSACE Tokay Pinot Gris
BORDEAUX Montagne Saint-Emilion, Saint-Estèphe, saint-Julien
BOURGOGNE Côtes de Beaune, Morgon
LANGUEDOC ROUSSILLON Faugères, Saint-Chinian
PROVENCE Côtes de Provence, Bandol
RHONE Côtes du Ventoux, Côtes du Rhône
SUD-OUEST Côtes de Buzet, Bergerac

GIGOT D'AGNEAU CARRE D'AGNEAU NOISETTE D'AGNEAU

ALSACE Tokay Pinot Gris
BORDEAUX Graves, Margaux, Saint-Julien, Saint-Emilion, Pauillac
BOURGOGNE Gevrey-Chambertin, Chambertin, Nuits Saint Georges, Aloxe-Corton
PROVENCE Bandol
RHONE Châteauneuf du Pape
SUD-OUEST Cahors

NAVARIN D'AGNEAU

ALSACE Tokay Pinot Gris, Pinot Noir
BORDEAUX Bordeaux Supérieur, Graves, Médoc, Saint-Emilion
BOURGOGNE Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune
LANGUEDOC ROUSSILLON Faugères, Côtes du Roussillon Villages
LOIRE Saumur, Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Anjou
RHONE Lirac, Gigondas, Hermitage
SUD-OUEST Cahors, Bergerac

LES FROMAGES

FONDUE SAVOYARDE

SAVOIE Vin de Savoie, Apremont, Crépy, Seyssel

FROMAGES A PATE PRESSEE

TOMME DE SAVOIE
CANTAL
SAINT-NECTAIRE
PORT-SALUT

ALSACE Pinot Blanc, Sylvaner
BOURGOGNE R: Beaujolais
B: Mâcon
SAVOIE B: Apremont, Crépy
R: Gamay de Savoie
LANGUEDOC ROUSSILLON Vin de Pays
LOIRE B: Saumur, Touraine

FROMAGES A PATE MOLLE

CAMEMBERT
BRIE
COULOMMIERS
REBLOCHON
PONT L'ÈVEQUE

ALSACE Pinot Noir, Pinot Blanc
BORDEAUX Médoc, Saint-Emilion, Fronsac, Pomerol
BOURGOGNE Savigny, Santenay, Rully, Brouilly, Chiroubles, Morgon, Saint-Amour
LOIRE R: Anjou, Saumur
RHONE R: Côtes du Rhône
SUD-OUEST R: Bergerac

EPOISSES
MUNSTER
MAROILLES
LIVAROT

ALSACE Avec le Munster : Gewurztraminer, Muscat
BORDEAUX Canon-Fronsac, Saint-Emilion, Pomerol, Margaux, Pauillac
BOURGOGNE Côtes de Nuits, Nuits Saint-Georges, Vosne Romanée
LANGUEDOC ROUSSILLON Fitou, Collioure
RHONE Châteauneuf du Pape, Hermitage, Côte Rôtie, Gigondas
LOIRE Chinon, Bourgueil
SUD-OUEST Madiran, Cahors

FROMAGES DE CHEVRE

ALSACE Sylvaner, Pinot Blanc
BOURGOGNE R: Hautes Côtes de Nuits
B: Chablis, Bourgogne Aligoté
LOIRE R: Saumur, Champigny, Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil
B: Vouvray, Sancerre, Pouilly Fumé, Quincy, Reuilly

FROMAGES A PATE PERSILLEE Roquefort - Bleu
ALSACE Gewurztraminer
BORDEAUX Sauternes
LOIRE B: Vouvray moelleux, Coteaux du Layon moelleux

LES DESSERTS

PATISSERIE

Champagne Brut ou Demi-Sec
Crémant Brut ou Demi-Sec
Vins blancs moelleux type Jurançon, Barsac, Coteaux du Layon
V.D.N. : Muscat Beauges-de-Venise

DESSERTS AUX FRUITS

TARTE

SALADE DE FRUITS

MOUSSE DE FRUITS

Champagne Brut ou Demi-Sec

Crémant Brut ou Demi-Sec

Muscat de Rivesaltes

Muscat de Frontignan

Vins blancs Moelleux : Muscat Vendanges Tardives, Sauternes

(Attention il faut respecter un certain équilibre et éviter de servir des vins moelleux avec des préparations trop sucrées)

DESSERTS AU CHOCOLAT

GATEAUX AU CHOCOLAT

PROFITEROLLES

Champagne Brut ou Demi-Sec

Crémant Brut ou Demi-Sec

V.D.N. : Banyuls, Maury, Rivesaltes

SORBETS ET GLACES

Champagne Demi-Sec

Crémant Demi-Sec

Vins Blancs Moelleux : Jurançon, Coteaux du Layon, Cadillac

CREPES

Cidre Brut ou Doux