

HIVER

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

Apéritif dinatoire

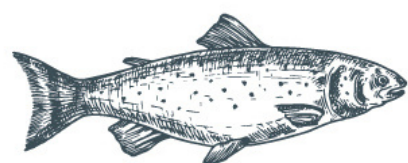


Tapas de fruit de mer - **Crémant Brut**

Croustillant de st Jacques, poireaux et pignons de pin - **Pinot Blanc Terroir Holzweg**

Canapé de foie Gras - **Gewurztraminer Grand cru Goldert**

Poissons

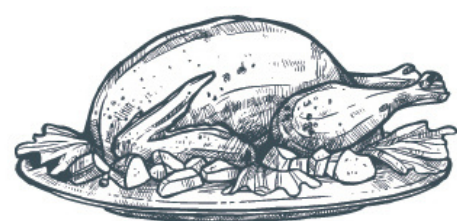


Saumon fumé et galette de pommes de terres - **Riesling Terroir Wasserfall**

Plateau d'huîtres - **Riesling Grand cru Pfersigberg**

Pot au feu de poisson - **Riesling Grand Cru Eichberg**

Viandes



Magret de canard au miel d'acacia et épices, haricots verts croquants - **Gewurztraminer Terroir**

Volaille de Bresse et son gratin de pâtes - **Pinot Gris Terroir Talmatten**

Boeuf Bourguignon, carottes sautées, purée maison - **Pinot Noir Portrait**

Cuisine du monde

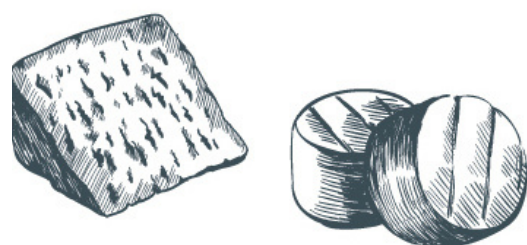


Italie : risotto, pâtes - **Pinot Gris Portrait**

Thaï : curry de crevettes - **Gewurztraminer Portrait**

Indien : poulet teriyaki - **Pinot Blanc Portrait**

Fromages



Comté fruité - **Gewurztraminer Terroir**

Rocamadour - **Riesling Grand Cru Eichberg**

Camembert - **Pinot Noir Terroir Grand "E"**

Desserts



Vacherin glacé et coulis de framboise - **Gewurztraminer Portrait**

Fondant au chocolat - **Gewurztraminer Grand Cru Goldert**

Mille feuilles - **Gewurztraminer Grand Cru Eichberg**