

PRINTEMPS

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

Apéritif dinatoire

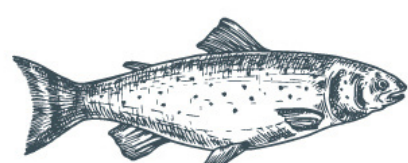


Rouleau de printemps : magret de canard, ananas, menthe fraîche - **Gewurztraminer Portrait**

Gaspacho de betteraves et tomates - **Pinot Gris Portrait**

Gougères de Bourgogne au comté - **Crémant Brut**

Poissons

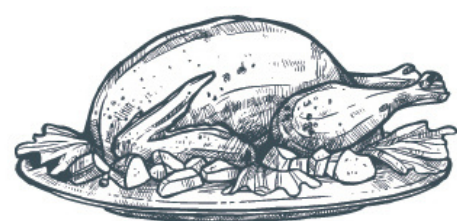


Tartare de truite des lacs de votre région - **Riesling Terroir Wasserfall**

Ravioli de crevette, crème et herbes fraîches - **Riesling Grand Cru Eichberg**

Cabillaud aromatisé, tomate, basilic et riz parfumé - **Riesling Portrait**

Viandes



Osso bucco au coulis de tomate maison - **Pinot Noir Portrait**

Blanquette de veau, sauce au Riesling, carottes vichy - **Riesling Portrait**

Jambon à l'os du pays et panier d'asperges - **Pinot Gris Terroir Talmatten**

Végétarien

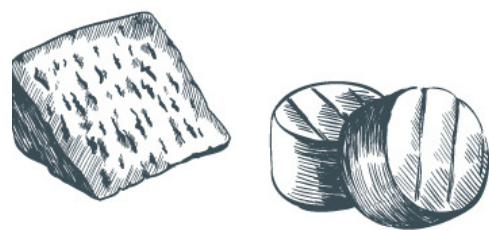


Risotto d'asperges blanches de votre région - **Pinot Blanc Portrait**

Carpaccio d'artichaud au citron, noisette du Piémont - **Muscat Terroir Ortel & Goldert**

Linguine au pesto de pistaches, fèves et radis - **Pinot Blanc Terroir Holzweg**

Fromages



Munster vosgien et son cumin - **Gewurztraminer Terroir**

Comté au lait cru 18 mois - **Pinot Noir Grand "E"**

Roquefort aux noix de Grenoble - **Gewurztraminer Grand Cru Goldert**

Desserts



Tarte aux poires, caramel, amandes grillées - **Gewurztraminer Grand Cru Eichberg**

Tarte au cirton, meringue aux oeufs de votre poulailler - **Gewurztraminer Portrait**

Mousse au chocolat, zeste d'oranges - **Crémant Rosé**