



Carte des Boissons

Nos Vins de Loire

Blanc

« Rencontres » par Valérie Deneufbourg

2020 ; Chardonay ; AOC Orléans

Alliance de tradition et de modernité, dans sa robe jaune pâle aux nuances argentées, ce vin offre un nez élégant aux arômes d'acacia. Ample et bien équilibrée, la bouche, fidèle aux arômes du nez est très persistante en finale.

« Esprit de Valogne » par Edouard Montigny

2018 ; Sauvignon gris moelleux ;
IGP Val de Loire

Ce cépage rare vous fera découvrir sa richesse et sa complexité aromatique tout en puissance. Avec une finale épicée, il accompagne dignement le foie gras et les desserts, et sa surmaturation produit des notes d'agrumes, de fruits confits et de rose.

« Osmose »

par Jennifer & Thibault Denizot

2022 ; Sauvignon ; AOC

Le terroir calcaire offre une trame minérale et franche, tandis que le sauvignon s'exprime par des notes fruitées et agrumées délicates et gourmandes.

Rosé

« Chant d'Oiseaux »

par Edouard Montigny

2022 ; Pinot meunier et noir ; AOC

Le nez discret laisse échapper des notes de bonbon anglais et de fruits rouges. En bouche, les arômes de framboise, de groseille et de fraise écrasée soulignent un caractère friand et frais.

Rouge

« Rencontres » par Valérie Deneufbourg

2019 ; Pinot Meunier et noir ; AOC Orléans

Bouquet très aromatique de fruits rouges enrichis de nuances florales. Parfaitement en accord, la bouche se montre ample et charnue, avec du gras, un fruité généreux et des tanins souples.

« Clos Saint Fiacre » par Hubert & Bénédicte Montigny-Piel

2020 ; Cabernet Franc ; AOC Orléans-Cléry

Cuvée aux notes de fruits rouges et noirs, très enveloppant et élégant en bouche, avec une bonne densité de matière. Un rouge très agréable qui accompagnera bien une volaille ou un plat en sauce.

« Trocadéro » par Poupat et fils

2022 ; Gamay 80% et pinot ; AOC Coteaux du Giennois

Cuvée issue d'un terroir argilo-siliceux. Sur un fond de petits fruits rouges et noirs, des senteurs poivrées et réglissées donnent un éclat remarquable à l'olfaction. Très légère sucrosité en harmonie avec une subtile fraîcheur constitue une structure élégante autant que puissante.

« Les Deux Potes » par Frédéric Arlettaz

2014 ; Cabernet franc ; AOC Bourgueil

Sur des coteaux exposés plein sud, les vieilles vignes à l'origine de cette belle cuvée sont profondément enracinées sur des terres graveleuses. Elles ont été vendangées à bonne maturité et le vin a été élevé un an en fût. Il en résulte de fines notes de torréfaction, un discret vanillé, des tanins fins et soyeux et un plaisant fruité.

« Cuvée du Père Léonce »

par Gérard Angelliaume

2020 ; Cabernet franc ; AOC Chinon

D'une belle profondeur à l'œil, ce Chinon affiche au nez une parfaite harmonie entre le boisé de l'élevage et les fruits frais. Une attaque pleine de fraîcheur ouvre sur un palais fruité, solide et long, bâti sur des tanins virils.



Carte des Boissons

Nos Pétillants

Bières

Européenne IPA - 33 cl

Cette blonde puissante vous étonnera par son amertume très riche et ses arômes singuliers. Appréciez le parfum des houblons infusés à froid.

Loirétaine - 33 cl

Cette blonde de caractère vous surprendra par ses arômes fruités et épicés. Appréciez son amertume riche et gourmande.

Orléanaise- 33 cl

Cette ambrée gourmande vous charmera par ses arômes de malts caramélisés et sa finale riche et parfumée.

Rosé

« Hymne aux Oiseaux »

par Edouard Montigny

2021 ; Pinot Meunier, méthode traditionnelle

Vin pétillant rosé avec des notes d'oranger. Un nez fruité framboise groseille. Agréable en bouche avec des bulles assez fines. Très légèrement moelleux.

Nos Softs

Sodas

Cola de Beauce 33 cl

Limonade de Chartres

Sirop Monin Menthe et Grenadine *offert sur demande*

Cafétérie

Cafés et thés (Les Cafés d'Eric) *inclus dans la prestation*