



ACCORD METS ET VIN

APERITIF	Charcuterie Ibérique
ENTREES/POISSONS	Les pâtés et terrines à base de viande Poissons en sauce au vin rouge : (Lotte, Lamproie) Ris de Veau
PLATS	Les belles pièces de viande grillées ou rôties : (Bœuf, Veau, Agneau, Chevreaux, Mouton) Les gibiers : (Chevreuils, Sangliers, Lièvres, Grives, Alouettes) Les Volailles : (Oies, Chapons, Dindes, Poulets, Pintades, Pigeons) Les plats en sauce : (Carbonade, Daube)
ACCOMPAGNEMENTS	Les champignons : (Cèpes, Morilles, Truffes, Girolles, Chanterelles) Les Pâtes : (Spaghettis, Lasagnes, etc ...) Les Légumes : (Artichaud, Carottes, Butternut)
FROMAGES	Pâte pressée cuite : (Comté, Beaufort, Abondance, Gruyère, Parmesan, Emmental) Pâte pressée non cuite : (Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Morbier, Ossau Iraty, Mimolette) Pâte molle à croute lavée : (Livarot, Munster, Epoisses, Maroilles)