



78 RÉGAL EN BOUTEILLES



© FÉNOTY / PHOTOCUSSIVE

Que boire avec **le foie gras ?**

Pour un repas réussi, l'ordre habituel de service des vins consiste à débiter par les bulles, puis les blancs secs, les rouges et enfin les moelleux. Conclusion : si vous adorez le foie gras avec le vin moelleux, servez-le entre le plat et le fromage !



Cave de Clairmont, Domaine De France, Notes Blanches, crozes-hermitage blanc, 2018. Le nord de la vallée du Rhône, pays de la syrah, cultive aussi quelques plus rares cépages blancs : viognier, roussanne et marsanne. Cette dernière n'est pas la plus expressive mais, entre de bonnes mains, elle donne ce blanc consistant, crémeux, épicé et finement boisé.
> Foie en terrine.
> 20 €



Champagne Castelnaud, Millésimé Brut, 2003. 17 années au compteur de ce champagne signé par une coopérative passée maître dans l'art de faire longuement vieillir ses vins. De la robe, on retient sa teinte dorée, du nez ses notes de pomme tapée, de safran, de fruit sec, de la bouche, sa texture caressante, onctueuse, à la fois large et fraîche. De jolies rides et une énergie encore juvénile.
> Terrine de foie d'oie.
> 52 €



Domaine les Davids,
Argentière, IGP vaucluse, blanc,
2018 bio. Tendre et parfumé.

> Foie gras mi-cuit.

> 9,50 €



Domaine du Grand Tinel,
côtes-du-rhône, blanc, 2017.
Caractère et chair.

> Foie gras au safran.

> 10,50 €



Ruhlmann,
Boisé des Dés, extra-brut,
crémant d'alsace.
Rond et généreux.

> Terrine de foie gras.

> 11,40 €



Mas Lauris,
luberon blanc, 2019, bio.
Fruité et charmeur.

> Terrine de foie gras aux pommes.

> 15 €



Vignerons des Terres Secrètes,
pouilly-fuissé, 2018.
Crèmeux et harmonieux.

> Terrine de foie gras de canard.

> 18 €



Domaine La Navicelle,
Zéphir, côtes-de-provence
blanc, 2016, bio.
Riche et élégant.

> Foie gras aux épices douces.

> 23 €



Champagne Veuve Olivier
& Fils, Secret boisé.
Vineux et charnu.

> Terrine de foie gras.

> 26 €



Champagne Delong Marlène,
Ter Originel.
Complexe, intense.

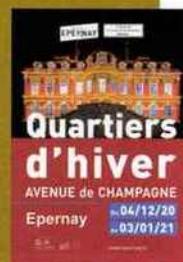
> Terrine de foie gras.

> 27 €



DÉCOUVRIR LA CHAMPAGNE

Après deux ans et demi de travaux, le château Perrier, situé en plein cœur d'Éprenay, s'apprête à rouvrir ses portes au grand public. Classé monument historique, construit entre 1852 et 1857, il devient le musée du Vin de Champagne et d'Archéologie régionale. Dans le cadre des **Quartiers d'hiver avenue de Champagne**, deux spectacles de vidéo-mapping seront projetés tous les jeudis, vendredis, samedis et dimanches, du 4 décembre au 3 janvier, sur les façades de l'Hôtel de Ville et du musée.



coup de



Domaine Paetzold,
Louxar, IGP côtes catalanes
rouge, 2017, bio. Le foie gras et les vins rouges secs font rarement bon ménage, à moins de les choisir souples et caressants. Comme ce vin 100 % grenache qui nous vient de Bélesta, dans les Pyrénées-Orientales. Langoureux, suave, délié, plein d'épices, de garrigue et de bon goût. Un peu d'Orient et beaucoup de soleil dans le verre.

> Foie gras poêlé et tour de poivre.

> 22 €



HSE,
Très vieux rhum agricole, réserve
spéciale, VSOP Martinique.

Pour sortir des sentiers battus, et pour les amateurs de (belles) sensations fortes, un accord tout en puissance et en exotisme. Ambré, parfumé (caramel, bois exotique, épices douces, banane), capiteux et gourmand, ce vénérable rhum martiniquais signé par une distillerie historique de l'île est à déguster à petites gorgées.

> Foie gras poêlé et chutney.

> Autour de 50 €