

Soirée ‘Comme un bouchon Lyonnais’

Accords mets & vins – esprit Côtes-du-Rhône

Sélection de vignerons engagés en agriculture biologique ou biodynamique,
avec une approche de vins vivants et peu interventionnistes.

Février 2026

Pour vous mettre en appétit, à partager...

Rillettes de porc, cervelle de canut aux fines herbes et pain de campagne grillé

Cuvée Coup de Foug 2023 – Clément Bartschi, Bugey

Assemblage d'Altesse et de Jacquère

Vendanges manuelles, levures indigènes, vinification douce et sans intrants.

Un blanc vif, minéral et digeste, porté par une belle fraîcheur alpine.

Un pas de côté (hors appellation) mais pleinement dans la culture rhodanienne du vin libre et vivant.

L'émblématique salade lyonnaise à ma façon

Laitue romaine croquante, lard fumé rôti, ciboulette et croûtons à l'ail

Œuf parfait cuit 90 min à 63 °C et espuma au Saint-Félicien

Un grand classique, revisité ... les quenelles de brochet

Étuvée d'épinards, émulsion aux crustacés et écrevisses

Fontbonau 2022 – Côte du Rhône, Frédéric Engerer et Jérôme Malet, Montbrison-sur-Lez

Assemblage de 90% Roussanne et 10% Viognier

Pressurage en grappes entières, vinification sans soufre et élevage en amphores et foudres.

Un blanc ample, aromatique et élégant, porté par une belle fraîcheur méditerranéenne.

Saucisson pistaché lyonnais et lentilles mijotées au Gamay

Sauce mousseline onctueuse à la moutarde

Feuilles de cresson et pickles d'oignons rouges

Crozes-Hermitage 2023 – Thomas Finot, Côte du Rhône Nord

100% Syrah sur terroir calcaire offrant densité, sève et structure à ce vin généreux et équilibré.

Vendanges manuelles, vinification traditionnelle avec levures indigènes, tanins fins et fruités.

Un rouge juteux, épicé et élégant, riche en textures et en saveurs.

Bugnes lyonnaises et crème diplomate aux pralines roses, façon mille-feuille

Accompagnées d'une glace au fromage blanc

Perle de Roche, chardonnay Mousseux – Domaine Jean-Marie Chaland, Mâcon

(supplément, 7,80)

Vignes labourées, sans herbicides de synthèse et en vendanges manuelles.

Élaboration selon la méthode traditionnelle, sans dosage.

Un mousseux droit, précis et minéral, porté par une bulle fine et une grande fraîcheur
