

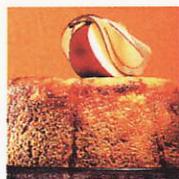
Maintenant, quand vous vous demanderez avec quoi servir un vin d'Alsace, vous aurez un peu plus de choix.



Quiche lorraine.
Et Sylvaner.



Escargots.
Et Sylvaner.



Charlotte chaude
aux pommes.
Et Gewurztraminer.



Lotte aux poireaux.
Et Riesling.



Dinde farcie aux
foies de volaille.
Et Tokay Pinot Gris.



Coquilles St Jacques
à la nage.
Et Riesling.



Curry de poulet.
Et Gewurztraminer.



Kougelhopf.
Et Gewurztraminer.



Salade d'épinards
au poisson fumé.
Et Tokay Pinot Gris.



Calmars farcis.
Et Riesling.



Carré de porc
au thym.
Et Pinot Blanc.



Huitres aux poireaux.
Et Riesling.



Salade de choux
chinois aux scampi.
Et Sylvaner.



Œufs brouillés aux
crevettes.
Et Pinot Blanc.



Rôti de porc
aux fruits exotiques.
Et Gewurztraminer.



Aiguillettes de canard
au poivre vert.
Et Tokay Pinot Gris.



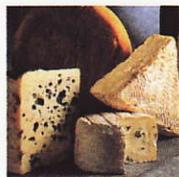
Soufflé au fromage
et au jambon.
Et Pinot Blanc.



Pavés de bœuf à la
provençale.
Et Pinot Noir.



Rosace d'écrevisses
à la crème.
Et Riesling.



Plateau de fromages
corsés.
Et Gewurztraminer.



Sushi.
Et Sylvaner.



Gratin de poires
aux amandes.
Et Gewurztraminer.



Médallions de cerf
au vinaigre de miel.
Et Pinot Noir.



Minutes de veau
au fenouil.
Et Tokay Pinot Gris.



Pâtes fraîches
au saumon fumé.
Et Riesling.



Paupiettes de soles
farcies.
Et Riesling.



Riz aux 5 parfums.
Et Gewurztraminer.



Baeckeofe.
Et Tokay Pinot Gris.



Gigot d'agneau.
Et Pinot Noir.



Darnes de saumon
aux lentilles.
Et Riesling.



Artichauts farcis.
Et Tokay Pinot Gris.



Cassolettes de fruits
de mer.
Et Sylvaner.



LES VINS
D'ALSACE



Les grands vins
ont toujours
quelque chose
à raconter.

3614 VINALSA

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.