

Les Vins Blancs :

* AOC Coteaux-Champenois Blancs : 75 cl

- **A. Bergère, Épernay** 70€
2020 Fèrebrianges Blanc Chardonnay
- **Domaine Copinet Marie, Mongesnot**
 - 2015 EA, Epreuve d'Artiste, Terra Vitis 70€
 - Argilla Villonissa By Copinet, élevé en Grès-Argile 70€

* AOC Corse :

- **Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano**
 - Magnum blanc 87€

* AOC Jura : 75 cl

- **Domaine des Carlines, Menetru le Vignoble**
2018 Côtes du Jura "En Lya" 48€
- **Domaine Fumey Châtelain, Arbois**
2022, Arbois Chardonnay 36€
- **Domaine Rolet, Arbois**
2021, Savagnin Ouillé 44€

* AOC Vallée De La Loire :	75 cl
▪ Michel Chevré, Clos De L'Ecotard 2021 Saumur « Haie Nardin »	48€
▪ Domaine Didier Dagueneau 2014 Blanc Pouilly fumé « Silex »	270€
▪ Domaine Eric Morgat 2013 Savennières « Fidès »	90€
▪ Domaine Cailbourdin 2021 Pouilly fumé « Nanogyra » 150cl	99€
▪ Fournier Père et fils 2023, Sancerre, Belles vignes	38€
▪ Domaine Arica, « Ile de Rée » 2023, Cuvée Moulin Neuf IGP Charentais	42€

* AOC Rhône et AOC Provence	75 cl
▪ Domaine de la Janasse 2019 Châteauneuf du Pape	77€
▪ Maison Tardieu Laurent AB bio - 2021 Condrieu	77€
▪ Maison Clusel- Roch, AB bio - 2020 "La Bergerie" Aligoté VDF	32€
- 2023 Traboules, AOP Coteaux du Lyonnais	32€
▪ Domaine Pierre Jean Villa 2016 Condrieu « Jardin suspendu »	82€
▪ Domaine et Maisons Les Alexandrins 2020 Hermitage Maison Alexandrins	77€

▪ Domaine Saint Préfert	370€
<i>Magnum 2016 Châteauneuf du pape « Vieilles Clairettes »</i>	
▪ Julien Pilon, Chavanay	32€
<i>Le Bruit des Vagues</i>	
▪ Famille Isabelle Ferrando	32€
<i>VDF, Stella Ducit 2023</i>	
▪ Clos de l'ours, Cotignac	
- 2022 Cuvée Milla, Clairette/Ugni	40€
- 2021 Cuvée Milla, Magnum	75€
▪ Le Clos des centenaires	
- 2022 Roussanne Vieilles Vignes, Costières de Nîmes	39€
- 2023 L'Art, Pays d'oc	59€
* AOC Bourgogne et AOC Beaujolais	75 cl
▪ Domaine Thomas Pico Pattes Loup, Chablis	
- Chablis « Vent d'Ange »	58€
- Chablis 1er Cru « Butteaux »	88€
▪ Domaine Pascale et Thierry Matrot	105€
<i>2021 Meursault</i>	
▪ Domaine Etienne Defaix, Vieux Château	
- 2010, Chablis « Vaillon »	62€
- 2010, Chablis « Grenouille »	110€
▪ Château Thivin	36€
<i>2022, « Clos de Rochebonne » beaujolais blanc</i>	
▪ David Duband, Chevannes	
- 2022 AOC Hautes-Côtes de Nuits	53€
- 2022 AOC Coteaux Bourguignon	36€

* **AOC Languedoc-Roussillon & AOC Sud-Ouest :** 75 cl

- **Domaine Danjou Banessy AB bio**
- 2020 IGP Côtes Catalanes « La Truffière » **70€**
- **Domaine des Hautes Terres, Famille Azan AB bio**
- 2018 « Celeste » Chenin, Limoux, Roquetaillade **54€**
- **Domaine Mas Amiel, Maury** **35€**
2022, Côtes du Roussillon, « Vertigo » Grenache/Maccabeu
- **Domaine Olivier Pithon AB bio**
- 2022 « Cuvée Laïs » IGP Côtes Catalanes **60€**
- **Domaine Domaine de Saint Cels, Saint Chinian**
- 2018 AOC Saint-Chinian « Milles Étoiles » **36€**