



CHRISTOPHER COUTANCEAU

La cave

C'est en 1984 que Richard COUTANCEAU s'installe sur la Plage de la Concurrence et commence à écrire l'histoire de cette belle cave.

Durant de nombreuses années, il ne cessera de faire grandir la carte des vins, ce qui permettra en partie en 1986 l'obtention de la deuxième étoile au guide Michelin. C'est alors que Jacques SARRAUD, alors Chef Sommelier lui apportera tout son savoir-faire.

Un nouvel élan va être donné avec l'arrivée en Janvier 2003 de Nicolas BROSSARD en tant que Chef Sommelier. Son expérience avec notamment des passages au Lucas Carton\*\*\*, à la Réserve de Beaulieu\*\*, ou encore au Louis XV\*\*\* à Monaco chez Mr Alain DUCASSE en tant que Chef Sommelier, est devenue depuis une arme précieuse dans l'élaboration de la cave du restaurant.

Celle-ci compte aujourd'hui pas moins de 20 000 bouteilles, de 1600 références dont environ un millier sont présentes sur cette carte.

Cette cave, telle qu'elle vous est présentée aujourd'hui, est le fruit de plus de 30 ans de travail, de collaboration et de passion œnologique.



~~1~a c~ave

## CHAMPAGNE

### BLANCS

75CL

<b>S. A.</b>	Piper Hiedsick " Essentiel"	102
<b>S. A.</b>	Jacquesson "736"	130
<b>S. A.</b>	Billecart Salmon Extra Brut	135
<b>S. A.</b>	Gosset Blanc de blancs	156
<b>2003</b>	Philipponnat	124
<b>2004</b>	Veuve Clicquot	170
<b>2004</b>	Drappier Grande Sendree	160

### ROSÉS

<b>S. A.</b>	Philipponnat	60	
<b>S. A.</b>	Damien Hugot	110	
<b>S. A.</b>	Bollinger	160	
<b>S. A.</b>	Laurent-Perrier	170	
<b>2006</b>	Perrier-Jouët "Belle Epoque"	220	
<b>2006</b>	Moët & Chandon	130	

DEMI BOUTEILLE 37,5 CL  | BOUTEILLE DE 50CL  | BOUTEILLE DE 62 CL 

MAGNUM 1,5L  | JEROBOAM 3L 

PRIX NET

<u>VINS BLANCS</u>		<u>75CL</u>
<b>2013</b>	Vin De France "La Colombiere", P&D Cauvin Sud-Ouest	60
<b>2007</b>	Sancerre "Vendanges d'Hélène", Domaine Fournier Loire	150
<b>2002</b>	Château Pape Clement, Pessac-Léognan Bordeaux	220
<b>2012</b>	Côtes du Rhône "Sablet", Domaine Santa Duc Rhône	50
<b>2003</b>	Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru "Les Pucelles" Domaine Leflaive Bourgogne	250
<b>1997</b>	Riesling "Frederic Emile" Trimbach Alsace	145
 <u>VINS BLANCS MOELLEUX</u>		
<b>2001</b>	Monbazillac, "Clos De L'envege", Julien De Savignac Sud Ouest	110
<b>2007</b>	Coteau du Layon 1 <sup>er</sup> cru "Chaume", Papin Loire	75 (50)
<b>2010</b>	Jurançon, "Cuvee Ezio", Maysounave Sud Ouest	70
 <u>VINS ROSÉS</u>		
<b>2015</b>	Corbières, Domaine de la Cendrillon Languedoc	65 (M)
<b>2014</b>	Côtes De Provence, Château De Peyrassol Provence	50 38 (50)
<b>2014</b>	Menetou-Salon, Domaine Fournier Loire	38
<b>2014</b>	Côtes de Provence "Première", Saint André de Figuière Provence	95 (M)

<u>VINS ROUGES</u>		<u>75CL</u>
<b>2014</b>	Touraine Amboise "Ad Libitum", Grange Tiphaine Loire	42
<b>2011</b>	Irouléguy "Haitza", Dom. Arretxea Sud-Ouest	65
<b>2009</b>	Vin de Vendée "Bellae Domini", M. Chabirand Vendée	78
<b>2011</b>	Crozes-Hermitage "Alberic Bouvet", Robin Rhône	57
<b>2003</b>	Volnay 1 <sup>er</sup> cru "Santenots Du Milieu", Comtes Lafon Bourgogne	160
<b>1999</b>	Château Figeac, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Saint-Emilion Bordeaux	250