

Le Bistrot d'Hiver '26

Explore Our Regional Wine Pairings

Hors d'oeuvres

Gougères au Comté
Vegetable Plateau du Marché
Artichoke de Bretagne
Spinach à la Jacqueline

suggested pairing: Domaine Bernard Defaix Bourgogne Blanc 25 carafe 15oz | 72 bottle

Entrées

Coq Au Vin Blanc, Pommes Noisette, Cognac *
Filet of Sole Goujonette, Sauce Tartar, Frites *
Duck Confit à la Lyonnaise, Pommes De Terre, Swiss Chard **
Boeuf Bourguignon, Smoked Bacon, Côte du Rhône **
Farci à la Niçoise, Zucchini, Aubergine, Tomato *

***suggested pairing:** Beaujolais Domaine Gaget 'Côte du Py', Morgon 2022 25 carafe 15oz | 78 bottle

****suggested pairing:** Chateau la Vielle Cure, Fronsac, Bordeaux 2009 29 carafe 15oz | 98 bottle

Desserts

Riz au Lait
Charlotte aux Poires
Saint-Honoré
Forêt Noire

suggested pairing: Sauternes Château Doisy-Védrines 2018 18 glass