



SHOPPING'ISSIME

BEAUTÉ

Tout sur la coco avec le shampoing OGX Coconut Milk !

Grâce à sa richesse en minéraux indispensables et lipides, le lait de Coco confère à ce combo shampoo / conditionner des propriétés hautement nutritives. Le lait de Coco nourrit le cheveu en profondeur et l'hydrate des racines jusqu'aux pointes, avec en prime l'enivrant parfum des tropiques. Flacon 118ml, 12,99€



Colors of Sunset by Masters Colors

La nouvelle collection Colors of Sunset de MASTERS COLORS s'inspire des magnifiques nuances des couchers de soleil du printemps pour un maquillage frais et naturellement lumineux. Blush & Glow, 32€. Colorful Duo, 26€. Lip Color Balm, 26€



HIGH TECH

Nouveaux téléviseurs OLED A8 by Sony

Résolument design, la toute nouvelle série A8 de téléviseurs OLED 4K HDR de Sony apporte un éventail d'innovations dans les domaines du traitement de l'image et du son, avec notamment des noirs intenses, une grande luminosité et un incroyable réalisme. 2199€

Leica, la haute couture de la photo

Le nouveau Leica SL2-S est un appareil photo/vidéo haut de gamme plein format qui offre des performances d'image inégalées grâce à une large gamme d'objectifs Leica SL, permettant aux photographes et aux vidéastes de réaliser des rêves visuels. 4500€

Quant à l'édition limitée Leica M10-P Reporter, elle vient rendre hommage aux grands photographes de reportage de notre temps grâce à des fonctionnalités de précision et une résistance à toute épreuve. 7980€



**Caviar Prunier Baerii & Osciètre**

Une magnifique sélection de caviars Baerii et Osciètre est proposée dans un nouvel écrin inspiré des couleurs de Mondrian. Issu des bassins de la manufacture Prunier en Dordogne, ce caviar séduit par son salage typique et un savoir-faire unique.

Boîtes de 30 à 250g, de 54€ à 450€ pour le caviar Baerii et de 75€ à 625€ pour le caviar Osciètre

**Foie Gras Maison Plisson & Ferm'Adour**

Réalisé par le Chef de la Maison Plisson, ce foie gras légèrement orangé est préparé avec les canards de la Ferm'Adour qui passent leur vie au grand air. Un produit goûteux aux fumets délicats et aux saveurs rares, préparé dans le respect de l'animal et du travail bien fait.

14,5€/100g



GOURMANDISES

Trilogie de pâtés pur canard signé Maison Lafitte

Maison Lafitte, créateur de foie gras depuis un siècle, dévoile trois nouvelles recettes de pâtés pur canard : nature pour être au plus près du produit, au magret fumé pour un goût surprenant ou aux olives vertes pour des accents méditerranéens. Des associations idéales pour des apéritifs gourmands et festifs.

2,40€ le bocal de 80g.

**Bologne, le rhum vieux de Guadeloupe**

Bologne, la plus ancienne distillerie de Guadeloupe, propose ses cuvées New Old ou sa superbe Réserve Spéciale, un rhum élevé exclusivement en fût de chêne français ayant préalablement contenu du cognac. Cette cuvée restitue avec finesse toute la pureté et la gamme aromatique des cannes noires et cannes rouges du domaine, après quatre ans de vieillissement minimum. Cuvée New Old ou Réserve Spéciale.

21,90€

12 Pralinés signés Chapon & Maison Plisson

Patrice Chapon est l'un des rares artisans chocolatier à être également torréfacteur de cacao. Maîtrisant ainsi toutes les étapes de la fabrication de son chocolat, il transforme lui-même les fèves de cacao. Difficile de résister !

19,50€



BULLES

Saincharny Emérite Brut Millésimé, Crémant de Bourgogne, 2016

Un joli Crémant de Bourgogne très aromatique avec une dominante de Chardonnay. 12,20€

Vouvray de Chanceny, Cuvée Rendez-vous

Un délicieux Vouvray 100% chenin élaboré selon la méthode traditionnelle à la bulle fine et régulière. 12,80€

Champagne Maison Plisson & Dehours

Ce sont Dehours & Fils qui signent le Champagne collaboratif de la Maison Plisson. Issu de la Grande Réserve de la Famille, cette bouteille est la cuvée phare du domaine et consiste à mélanger tous les millésimes successifs de la Maison depuis 1998 cultivés dans le respect de l'environnement... La bulle est fine, le plaisir total. 33€



ROUGES

Château de la Jaubertie, Cuvée Tradition, Bergerac, 2016

Une belle robe rubis pour ce rouge très fruité qui accompagne parfaitement les viandes grillées et les salades de saison. 7,25€

Bourgogne Pinot Noir, Cuvée Zéro

Une cuvée singulière récoltée par vendanges manuelles et sans sulfites. Une belle robe rouge cerise, des tanins puissants et une bouche sur les fruits noirs. 11,20€

Saint-Amour, Dominique Piron 2019

Une robe rubis profond, une touche de réglisse et une belle complexité pour ce cru signé de la maison Dominique Piron. 14€

Château Landat, Haut Médoc, Margaux, 2016

Un superbe Haut-Médoc à la fois souple et ample, particulièrement aromatique avec quelques notes boisées.

Un régal ! 14,50€

La Butte d'Or, Saint-Joseph, 2018

Un Saint-Joseph de caractère typique de l'appellation, avec ses tanins bien présents et une belle longueur en bouche.

Parfait sur une viande grillée. 19€





Château de Côme, Saint-Estèphe, Réserve 2015

Belle complexité aromatique et exceptionnelle longueur en bouche pour cette valeur sûre de l'appellation Saint-Estèphe, élaboré sans sulfites en agriculture biologique. 25€

Domaine Christophe Pichon, Mosaïque, 2019

Un rouge puissant et équilibré, sur les fruits rouges, le cassis et la mûre sauvage, idéal sur une viande rouge. 26€

Promesse, Côte-Rôtie, 2018

Toujours autant de plaisir à déguster cette Côte-Rôtie. Un nez intense avec des notes de tabac, de vanille et de muscade, une bouche ronde et épicée pour un vin de prestige qui accompagne parfaitement les viandes nobles, gibiers et fromages de caractère. 40€



Domaine Laporte, Les Garennes, Sancerre, 2018

Un Sancerre d'une grande finesse qui séduira les amateurs, avec en prime des notes de pêche de vigne. Un délice à déguster pourquoi pas sur carpaccio de Saint-Jacques aux truffes ! 22€

Château de Tracy, Pouilly-Fumé, 2019

Une belle robe jaune pâle, un nez floral et fruité et des arômes de fruits exotiques, ce Pouilly-Fumé est un délice à déguster à l'apéritif, sur des huîtres, un plateau de fruits de mer ou un poisson noble. 22€

Domaine Cauhapé, Jurançon sec, Cuvée La Canopée, 2018

Un nez complexe sur le pain d'épices, une bouche ample et gourmande, ce Jurançon est parfait sur un foie gras et les accords sucrés-salés. 22,90€

Caresse, Condrieu, 2018

Un cru d'exception avec toujours cette robe lumineuse, ce nez délicat sur le lilas et les fleurs blanches et cette minéralité typique des Condrieu. A déboucher pour une grande occasion. 55€



BLANCS

Macon-Lugny, Un Homme un Vin, Cuvée Les Engrenages, 2018

Des notes grillées, une belle robe jaune aux reflets roses, et une bouche équilibrée où l'on décèle quelques notes de chocolat, cette cuvée est une réussite ! 11,20€

Macon-Lugny, Un Homme un Vin, Cuvée LJ, 2018

Un cru très travaillé autour des fleurs blanches, de la mirabelle et des fruits exotiques, avec en prime une finale délicieusement briochée. 11,20€

Château de la Jaubertie, Cuvée Mirabelle, Bergerac, 2018

Une belle découverte avec un nez mûr sur la mirabelle, l'abricot et la poire. Parfait sur un beau plateau de fromages. 15,50€

