

LA VIGNE

58 euros

48 Euros (Sans le service des Vins)

SAVENNIERES 2003

« Château de Chamboreau » « Clos du Papillon »

Volume et gras, richesse soutenue d'une belle minéralité, réplique agréable à la texture fine du foie gras

Cylindre d'un foie gras frais de canard en cuisson basse température, chutney de rhubarbe

POUILLY SUR LOIRE 2005

« La Moynerie » Michel REDDE

La fermeté que son terroir apporte à ce cépage, est graissée par le jus crémeux

Bar, fenouil étuvé, jus de poulette crémeux

SAINT NICOLAS DEBOURGUEIL 2007

« Domaine AUDEBERT »

La charpente de ce cabernet réplique sur la finesse charnue de la viande d'agneau

Filet d'agneau de pâturage poitevin, fine ratatouille

CHINON 2007

Domaine Olga RAFFAULT

Les arômes de ce vin s'épanouissent sur la richesse du fromage de chèvre

Tian de fromage de chèvre, tomate confites

CHAUMES 2007

Château Bellevue

Un dessert arrondi par le gras du chocolat, appel d'un vin doux et soyeux, ce chenin embellit l'assiette

Couppelles chocolat assorties, fruits et crème

Service du vin au verre, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets en euros, Taxes en vigueur (19.6% sur les vins et 5.5% sur le solide) services compris