

LA VIGNE

Foie gras grillé / fruits rouges rôtis & vinaigrette de jus de viande

...VDP THOUARSAIS 2018 « Domaine François GIGON » 5€ (10cl.)
Chenin tendre & équilibré, longueur d'agrumes...

Blanquette de turbot / lard de Colonnata & végétaux printaniers

...TOURAINNE SAUVIGNON 2018 « Le Petiot » « Domaine Vincent RICARD » ... 5€ (10cl)
Frais, vif, un élégant sauvignon né du travail d'un vigneron passionné...

Ris de veau au poêlon / asperges meunières / crème de morilles & jus réduit

...IGP VAUCLUSE 2017 « Burle est-ce que ? » Domaine BURLE 10€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin jeune issu des cépages Syrah, Grenache, note de fruits à l'alcool, une bouche ample et ronde...

« Récré » de lait de chèvre..... affiné, frais, bleu, huile d'olive citronnée

...CHINON 2017 « Les Puys » Wifried ROUSSE 7€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Véronais, une bouche ample et ronde...

« Brownies » chocolat / fruits rouges marinées / crème mille graines.....

.... VDN MAURY « Vintage » « Domaine MAS AMIEL » 7€ (6cl)
Né du cépage grenache noir, robe intense, bouche fine et gourmande

56€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

79€ avec la sélection des vins (3 verres 10cl.)

74€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

97€ avec la sélection des vins (5 verres 10cl.)

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



Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en France / Allemagne / Royaume -Uni
Prix nets en euros, Taxes et services compris