

LA VIGNE

Foie gras de canard poêlé, abricots frais & secs en fricassée & jus de viande vinaigré

...VDP THOUARSAIS 2014 Demi-sec Domaine GIGON ...
Vinifié à Oiron, chenin léger & gras pour accompagner le foie et l'acidité du jus

Turbot grillé / « antiboise » des tomates à M. Chiquet

... TOURAINE 2016 Domaine V. RICART ...
Cépages Sauvignon, caractérisé par sa vivacité, et ses notes fruitées..

Filet d'agneau Sud-Touraine, légumes confits & jus réduit perlé à l'huile d'ail

...Coteaux du Languedoc CABARDES 2013 « Château VENTENAC »...
Bel équilibre de puissance pour ce vin des Coteaux du Languedoc, arômes de fruits rouges & de tabac pour cet assemblage de Merlot & Cabernet Sauvignon...

« Melba » de fromages de Chèvre, glace tomate / basilic

... SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2015 « Domaine Estelle & Rodolphe COGNARD »...
Jeune cabernet franc, un fruité qui apporte une réplique à la chair de tomate et le gras du fromage de chèvre

Sablé « sel de Maldone » fruits rouges & chocolat / noisette & crème glacée

.... MAURY Vintage « Domaine MAS AMIEL »
Né du cépage grenache noir, robe rubis intense, bouche fine et gourmande

75€

62€ (sans le service des vins)

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

Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en Europe
Prix nets en euros, Taxes et services compris

