

LA VIGNE

« Biscuit » crustacé / riz vénéré / langoustines du Loctudy justes raidies / vinaigrette de carcasses

...QUINCY 2016 Domaine PORTIER 8€ (10cl)
Chenin onctueux & équilibré avec des notes d'agrumes

Blanquette de sole / légumes verts croquants / émulsion asperge

...SAVENNIERES 2013 « La petite Roche » Domaine Damien LAUREAU... 7€ (10cl)
Cépage chenin, caractérisé par sa vivacité, et ses notes schisteuses

Ris de veau croustillant / champignons des caves de Bourré & crème de morilles

SAUMUR CHAMPIGNY 2015 « La Folie » Mathieu VALLE 10€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Saumurois, , une bouche ample et ronde...

« Croque chèvre » de la ferme des Bruyères

... COTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2015 Domaine LA DIFFERENCE... 5€ (10cl ;)
Cépages Carignan, Syrah & Grenache apportent une réplique au gras du fromage de chèvre

Fraises / citron vert & pot cacao

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

72€

95€ avec les accords vins

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