

LE HOMARD & LA VIGNE

« Biscuit » homard / langoustines du Loctudy justes raidies / bisque mousseuse

...TOURAINNE CHENONCEAUX 2016 Domaine des Echardières 8€ (10cl)
Sauvignon onctueux & équilibré avec des notes exotiques

Queue de homard au poêlon / quelques fruits rouges acidulés / vinaigre parfumé

...POUILLY FUISSE 2016 « Art Minéral » ... 7€ (10cl)
Cépage chardonnay, caractérisé par sa vivacité, et ses notes rocheuses

Duo veau / « baby » homard / girolles & petits pois / jus réduit

COTES DU ROUSSILLON 2017 « John Wine » Domaine Cazes 10€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin jeune issu du cépages Syrah, Carignan, , une bouche ample et ronde...

« Croque chèvre » de la ferme des Bruyères

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

Framboises poudrées / chocolat / mousseline crème brûlée

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

95€
72€ (sans la sélection 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 France / Allemagne / Royaume -Uni
Prix nets en euros, Taxes et services compris