

LA VIGNE

Foie gras de canard poêlé, champignons / crème de pain de campagne & 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 / légumes d'automne / coulis végétal & jus de viande

...VIN DE SAVOIE « Quintessence » 2015 Domaine Les Vins du Léman ...
Cépage chasselas, caractérisé par sa vivacité, et ses notes fruités. Poire / miel

Filet de biche rôti, champignons de sous bois & de caves / jus réduit

...MINERVOIS « Heledus » 2015 « Domaine Pierre Fil »...
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Minervois, arômes intenses de cassis, alliant une bouche puissante et soyeuse....

« 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

« Récréation » chocolat / framboises / crème glacée

.... COTEAUX DU LAYON 2016 « Domaine des Saulaies»
Né du cépage chenin, robe 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

