

LA VIGNE

Foie gras de canard poêlé, champignons / noisette grillées / 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 rôti

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

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

...Coteaux du Languedoc CABARDES 2015 « 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

« Récréation » chocolat / fruits rouges / 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

