

# LA VIGNE / LA TRUFFE

Escalope de foie gras / « brindilles » de truffe / vinaigrette jus de viande truffé

...VDP THOUARSAIS 2017 Domaine François GIGON 8€ (10cl)  
Chenin, onctueux & équilibré, rondeur, matière tendre...

Cassolette de turbot / lard de poitrine / brindilles de truffes

...COTES DE GASCOGNE 2015 « Domaine de Maubet » ... 7€ (10cl)  
Cépages Colombard / Ugni blanc.. , caractérisé par sa vivacité, et ses notes fruités

Ris de veau au poêlon / lames de truffe & poussière noisette / 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...

Pecorino Romano truffé affiné .....

CHINON 2016 « Les Puys » Wifried ROUSSE 7€ (10cl)  
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Saumurois, , une bouche ample et ronde....

« Récré » cacao / ganache mille graines & crème glacée truffe

.... 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