

LA VIGNE

« Carpaccio pied de porc confit » / langoustines raidies / « ravigotes » carcasses torrifiées

...TOURAINNE SAUVIGNON 2018 « Le Petiot » Domaine Vincent RICARD 5€ (10cl.)
Sauvignon, frais, vif & équilibré, longueur de pomme verte...

Blanquette de sole / petits pois en pulpe & beurrés

...BOURGOGNE 2016 « Sélection » « Domaine JACQUESON » ... 10€ (10cl)
Frais, vif, un élégant chardonnay né du travail d'un papa et de sa fille..

Ris de veau au poêlon / asperges « de Lulu » façon meunières / crème de morilles & jus réduit

...SAINT-CHINIAN 2016 « Le Secret des Capitelles » 10€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin jeune issu des cépages Syrah, Grenache, note de fruits à l'alcool, une bouche ample et ronde...

Pécorino truffé affiné 24 mois

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

«Brownnies » chocolat.....

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

52€ (Entrée / plat / fromage /dessert)

65€ avec la sélection des vins (3 verres 10cl.)

72€ (Entrée / poisson / viande /fromage / dessert)

95€ avec la sélection des vins (5 verres 10cl.)

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