

# LA VIGNE

Foie gras poêlé / fruits rouges confits & vinaigrette jus de viande .....

...VDP THOUARSAIS 2017 7€ (10cl.)  
Chenin tendre & équilibré, belle longueur en bouche...

Turbot grillé / « Niçoise » de légumes verts

...TOURAINES SAUVIGNON 2018 « Le Petiot » « Domaine Vincent RICARD » ... 5€ (10cl)  
Frais, vif, un élégant sauvignon né du travail d'un vigneron passionné...

Ris de veau au poêlon / girolles & champignons boutons des caves de Bourré, jus réduit

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Vieilles vignes » « Domaine du Vieux Bourg » 10€ (10cl)  
Bel équilibre de puissance pour ce vin jeune issu de ce cépage cabernet franc, note de fruits à l'alcool, une bouche ample .....

Chèvre frais / copeaux de chèvre / concombre & herbes

...CHINON 2017 « Les Puy » Wifried ROUSSE 7€ (10cl)  
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Véronais, une bouche ample et ronde....

Framboises & chocolat

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

**58€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**79€** avec la sélection des vins (3 verres)

**75€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

**97€** avec la sélection des vins (5 verres))

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