

LA VIGNE

Foie gras poêlé / confit de carottes / quelques fruits frais & jus de viande vinaigré

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

Cassolette de homard & langoustine / « orecchiettes » / bisque mousseuse

...POUILLY FUISSE 2016 « Art Minéral » ... 7€ (10cl)
Cépage chardonnay, caractérisé par sa vivacité, et ses notes rocheuses

Filet de veau basse température / girolles / jus réduit perlé à l'huile de truffes d'été

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...

« Melba » de fromages de chèvres & betterave...

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

Framboises poudrées / chocolat

.... 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