

LA VIGNE

« Biscuit » crustacé / langoustines raidies / vinaigrette de carcasses

...VOUVRAY « Tuffo » Domaine Damien PILNON ... 8€ (10cl.)
Chenin onctueux & équilibré avec des notes d'agrumes

Blanquette de sole / riz vénéré / émulsion asperge / chapelure noisettes

...SAVENNIERES 2013 « La petite Roche » Domaine Damien LAUREAU... 7€ (10cl)
Cépage chenin, caractérisé par sa vivacité, et ses notes schisteuses

Ris de veau croustillant / « Conchigli » / champignons & crème de morilles

BOURGUEIL 2016 « Jour de Soif » Domaine GAUTHIER 10€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Val de Vienne, une bouche ample et ronde...

« Croque chèvre »

... COTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2015 Domaine LA DIFFERENCE... 5€ (10cl ;)
C2PAGES Carignan, Syrah & Grenache apportent une réplique au gras du fromage de chèvre

« Eponge » chocolat / pralin / crumble chocolat / sorbet cacao

... VDN MAURY 2014 « Vintage » « Domaine MAS AMIEL » 7€ (6cl)
Né du cépage grenache noir, robe intense, bouche fine et gourmande

72€

95€ avec les accords 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

