

LA VIGNE

« Carpaccio » pied de porc confit / langoustines & vinaigrette jus de carapaces

...BOURGOGNE SELECTION 2016 Domaine P & M JACQUESSON 7€ (10cl.)
Chenin tendre & équilibré, belle longueur en bouche...

Blanquette de turbot / lard de Colonnata

...TOURAINNE 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 / fricassée de champignons / mousseux champignons & 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 Puys » Wifried ROUSSE 7€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Véronais, une bouche ample et ronde....

Framboises de la famille Blain & 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