

LA VIGNE

Escalope de foie gras poêlé / fruits rouges rôtis & vinaigrette de jus de viande

...VDP THOUARSAIS 2018 « Domaine François GIGON » 5€ (10cl.)
Chenin tendre & équilibré, longueur d'agrumes...

Blanquette de turbot / lard de Colonnata & végétaux printaniers

...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 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....

« Récré » de lait de chèvre..... affiné, frais, bleu, huile d'olive citronnée

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

«Brownies » chocolat pur / fraises marinées / crème mille graines.....

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

54€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

67€ avec la sélection des vins (3 verres 10cl.)

74€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

97€ 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