

LA VIGNE

Foie gras chaud / pomme confite & jus de viande acidulé

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

Blanquette de sole truffée / racines de légumes torréfiées

...VOUVRAY 2015 « Domaine FOREAU » ... 10€ (10cl)
caractérisé par sa vivacité, et ses notes fruités... Grand chenin du Val de Loire

Ris de veau au poêlon / céleri confit & jus réduit

...COTES DU ROUSSILLON 2017 « John Wine » Domaine Cazes 10€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin jeune issu des cépages Syrah, Carignan, une bouche ample et ronde...

Chèvre frais / pickles de légumes & churros parmesan

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

« Récré » chocolat / cœur fourré & crème glacée truffe

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

52€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

65€ avec la sélection des vins (3 verres 10cl.)

72€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

95€ 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