

LA VIGNE

Escalope de foie gras / aiguillette de volaille / « velours » champignons & châtaigne

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

Cassolette de turbot / lard de poitrine / végétaux

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

Ris de veau au poëlon / mélange sous bois / jus réduit

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...

« Récré » au lait de chèvre (bleu / tomme / bûche...)

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

« Coque » chocolat garnie de framboises / ganache mille graines & crème glacée

.... 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