

# LA VIGNE

« Carpaccio pied de porc confit » / langoustines raidies / « ravigotes » carcasses torrifiées

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

Blanquette de sole / asperges lardées

...TOURAINNE 2017 « Arpent des Vaudons » « Domaine MERIEAU » ... 10€ (10cl)  
Caractérisé par sa vivacité, et ses notes fruités... 100% sauvignon Val de Loire

Ris de veau au poêlon / légumes de printemps & 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...

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.....

.... 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