

LA TRUFFE & LA VIGNE

« Carpaccio » de pied de porc confit / langoustines raidies & brindilles de truffes

...Anjou 2013 Domaine Thibaud BOUDIGNON ... 8€ (10cl.)
Chenin onctueux & équilibré avec des notes d'agrumes

Blanquette de turbot / petits légumes / émulsion à l'huile de truffe

...TOURAINES AZAY LE RIDEAU 2009 Domaine de la Croule ... 7€ (10cl)
Cépage chenin, caractérisé par sa vivacité, et ses notes fruités. De coings vanillé

Ris de veau croustillant pané oignons / « orechiettes » truffées

CHINON 2009 « Clos de Neuilly » Domaine Yoann SPELTY 10€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Val de Vienne, une bouche ample et ronde...

« Croque Monsieur » comté / truffe / noisettes grillées

... SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2015 « Domaine Estelle & Rodolphe COGNARD»... 5€ (10cl ;)
Jeune cabernet franc, un fruité qui apporte une réplique à la chair de tomate et le gras du fromage de chèvre

Moelleux pur chocolat / crème glacée truffe

... VDN MAURY 2014 « Vintage » « Domaine MAS AMIEL» 7€ (6cl)
Né du cépage grenache noir, robe intense, bouche fine et gourmande

72€

95€ avec les accords vins

Service du vin au verre, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en Europe
Prix nets en euros, Taxes et services compris

