

LE HOMARD & LA VIGNE

Langoustines du Loctudy justes raidies / « biscuit » homard / riz vénéré / coulis de carcasses

...TOURAINES CHENONCEAUX 2016 Domaine des Echardières 8€ (10cl)
Sauvignon onctueux & équilibré avec des notes exotiques

Médaille de homard au grill / légumes verts croquants / émulsion asperge

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

Ris de veau croustillant / homard / champignons des caves de Bourré & crème de morilles

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...

« Croque chèvre » de la ferme des Bruyères

SAUMUR CHAMPIGNY 2015 « La Folie » Mathieu VALLE 10€ (10cl)
Bel équilibre de puissance pour ce vin du Saumurois, une bouche ample et ronde...

... Pot cacao & Fruits rouges marinés

.... VDN MAURY « 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 France / Allemagne / Royaume -Uni
Prix nets en euros, Taxes et services compris

