

LA TRUFFE & LA VIGNE

Escalope de foie gras poêlé / bouillon de canard truffé / croque-monsieur beurre de truffe & gouda de Touraine

VDP THOUARSAIS 2020 « Domaine F. GIGON. » 7€00
Chenin de belles expressions du pays de OIRON, belle longueur

Blanquette de turbot au lard de Colonnata & brindilles de truffe / fumet crémeux perlé à l'huile de truffe

TOURAINES 2020 « Rose du clos » « Domaine X. FRISSANT » 7€00
Frais, vif, un élégant fié gris, gras & onctueux aux arômes floraux....

Ris de veau braisé au poêlon / champignons / jus réduit / copeaux de truffe

...BOURGUEIL 2018 « Domaine » « Domaine DELAUNAY Père & Fils » 7€00
Bel équilibre pour ce vin issu du cabernet franc.

Gaufre aux herbes / mélange de fromages au lait de chèvre / herbes & vinaigrette à la truffe ...

VOUVRAY 2020 « Plénitude » « Domaine Complices de Loire » 7€00
Frais, vif, un élégant chenin aux arômes de fleurs blanches et agrumes avec un élevage en barrique et amphore

Tartelette cacao Kaoka truffée / éclats chocolat....

.... MAURY 2020 « Domaine Mas Amiel » 7€00
Couleur soutenue, note de fruits noirs...

Nos trufficulteurs du moment : Maison Bellorr (Avrillé les ponceaux) / Truffe de la Gasnoire (Chanceaux sur Choisille)

75€ (Entrée / plat / fromage / dessert)
28€ sélection des 4 vins en accord

89€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)
35€ sélection des 5 vins en accord

Nous vous informons que notre restaurant ferme à
15h30 au déjeuner
23h30 au dîner
Vous remerciant de votre compréhension