

LA VIGNE

« Boudin » de homard / estragon / bouillon de carapaces

VOUVRAY 2019 « Domaine S. BRUNET » 7€00

Il y a un côté aérien sur ce vin pourtant riche et complexe. Ce millésime joue sur l'équilibre entre gras et tension.

Blanquette de turbot / baby Paris & lard de Colonnata

TOURAINES 2019 « Les roses du Clos » « Domaine X. FRISSANT » 7€00

Frais, vif, un élégant sauvignon rose ou fié gris, aux parfums très floral ...

Pomme de ris de veau braisée / légumes d'hiver & jus réduit truffé

...CHINON 2020 « Les Galuches » « Domaine W. ROUSSE » 7€00

Bel équilibre de jeunesse pour ce vin issu du cabernet franc.

« Coulommiers » farci truffe melanosporum / gel de pomme

...COTES DU ROUSSILLON 2019 Domaine Clos des fées 9€00

Jeunes et vieilles vignes, fruit explosif, soyeux tanins fondus ...

Tartelette chocolat / sorbet cacao / poudre d'olive Kalamata

.... COTEAUX DU LAYON 2019 « Domaine des Saulais » 7€00

Couleur soutenue, note de fruits confits...

66€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

28€ sélection des 4 vins en accord

81€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

35€ sélection des 5 vins en accord

Une cuisine d'inspiration, rigueur du « Fait Maison  » pour proposer ce que la saison offre de meilleur.

La Maison Tourangelle privilégie les artisans et commerçants locaux.

La qualité gustative, l'éthique et le respect des produits, mettent en œuvre une approche durable des richesses de notre terroir et valorisent ainsi notre préoccupation à l'écoresponsabilité...