

## LA VIGNE ET LA TRUFFE

Langoustines justes raidies / filaments d'or noir / carottes caramélisées & bisque en émulsion

... MONTLOUIS 2020 « Empreintes » « Domaine Les Pierres Ecrites »  
Chenin / vifs, soyeux, note de fruits exotiques

Blanquette de turbot au chenin / lard fumé / brindilles de « mélando »

... MACON UCHIZY 2021 « Les Héritiers du Comte Lafon »  
Bel équilibre pour ce vin issu d'un chardonnay, gras, rond, jolie fraîcheur

Ris de veau caramélisé au poêlon en écailles de truffe / champignons & jus réduit

... BOURGOGNE CHITRY 2022 « Domaine GIRAUDON »  
Bel équilibre pour ce pinot noir, jolie bouche sur le fruit noir & épices

AOP Coulommiers farci aux copeaux de truffe

BOURGUEIL 2022 « Jour de Soif » « Domaine du Bel air »  
Frais par son millésime, un élégant cabernet fruité, belle salinité

Moelleux chocolat aux brisures de truffe / crème glacée truffe

COTEAUX D'ANCENIS 2022 « Domaine du Haut Fresne »  
Malvoisie de belles expressions, belle longueur

95€ Entrées / poisson / viande / fromage / dessert  
35€ sélection des 5 vins en accord

80€ Entrées / poisson ou viande / fromage / dessert  
28€ sélection des 4 vins en accord

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