

## LA VIGNE

Langoustines raidies / « mayo » harissa / carpaccio de pied de porc confit & bisque crémeuse

... MONTLOUIS 2020 « Domaine D MOYER » 7€00  
Chenin souple, sec, note de fruits blancs...

Turbot grillé & primeurs verts printanier de la famille Chiquet / émulsion iodée

POUILLY FUME 2022 « Domaine Blanchet G » 7€00  
Frais, vif, un élégant sauvignon, un bel équilibre sur la fraîcheur aux arômes floraux de fleurs blanches & fruits blancs ....

Ris de veau braisé au poêlon / girolles & mini paris au sel de curry / jus réduit

...CHINON 2021 « Les Granges » « Domaine BAUDRY B » 7€00  
Bel équilibre pour ce vin issu d'un cabernet franc.

« Gaufre végétale » chèvre frais & huile d'herbes

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 ....

La pistache en ganache montée & meringue / fraises du Val de Loire liées confiture ....

COTEAUX D'ANCENIS 2022 « Domaine du Haut Fresne » 7€00  
100% Pinot Gris, Malvoisie de belles expressions, belle longueur ....

**76€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**28€** sélection des 4 vins en accord

**90€** (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**