

La Vigne

Bouchées salées & mise en apéritif

Ravioles de homard aux petits légumes croquants / bisque perlé à l'huile de tomate

AOP POUILLY-FUME 2024 "Terre de Caillottes"

Turbot snacké / légumes verts / pulpe verte & jus iodée crémeux

AOP COTES DU RHONE 2023 "Domaine de la Graveirette" Cuvée Bons Ju"

Ris de veau doré au beurre moussieux / champignons du moment & jus de braisage réduit

VDF Complices de Loire Pinot Noir 2023 "Sur le Fil"

"Gaufre" fourrée fromages de chèvre / confiture mirabelles

AOP CORSE "Domaine Josée Vanucci" 2025 "Clos Farnelli"

Abricots rôtis au miel de printemps / "gaspacho" abricot / estragon

financier abricots séchés & sorbet abricot

AOP COTEAUX DU LAYON 2024 "Dom. des Saulaies

91€ ENTRÉE / POISSON OU VIANDE / FROMAGE / DESSERT

28€ SÉLECTION DES 4 VINS EN ACCORD Verre de 8cl.

106€ ENTRÉE / POISSON / VIANDE / FROMAGE / DESSERT

35€ SÉLECTION DES 5 VINS EN ACCORD Verre de 8cl.

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Nous vous informons que notre restaurant ferme à

15h au déjeuner

23h au dîner

Vous remerciant de votre compréhension

LA MAISON TOURANGELLE

EN LIGNE

