

LA VIGNE

Langoustines XXL / légumes croquants / coulis de carapaces pimenté

... POUILLY FUME « Les Petits Aubus » « Domaine TABORDET » 7€00
Sauvignon au nez intense, note florales, agrumes, poivre frais...

Turbot / légumes verts au beurre noisette / émulsion iodée

VOUVRAY 2021 « Renaissance » « Domaine S. BRUNET » 7€00
Frais, vif, un élégant chenin aux arômes de fleurs blanches et agrumes avec un élevage dans le tuffeau ...

Ris de veau au poêlon dans un beurre noisette fumé / champignons / jus de viande réduit

...BOURGUEIL 2020 « Domaine » « Domaine Marc & François DELAUNAY » 7€00
Bel équilibre pour ce vin issu d'un cabernet franc, jolie bouche sur le fruit.

Tomme de chèvre de la Roche Clermault / chèvre frais & tuile de pain

SANCERRE 202 « Domaine » « Domaine REVERDY DUCROUX » 7€00
Frais, vif, un élégant chenin aux arômes de fleurs blanches et agrumes avec un élevage dans le tuffeau ...

« Gaufre » mousseline mille graines & framboises / fraîcheur fruits rouges ...

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

(La terrasse est non-fumeur)

