

# La Vigne

Bouchées salées & mise en apéritif

Escalope de foie gras rôti / fraises poêlées au vinaigre balsamique / jus de viande

VDP THOUARSAIS 2024 "Dom. Gigon"

Aiguillette de turbot / légumes printanier au beurre d'herbes

AOP CHINON "Dom. des Bernard" La Côte 2023

Ris de veau en croute végétale / asperges & jus réduit

AOP BOURGUEIL "Dom. Aurélien Révillot" Sur les Hauts 2021

"Gaufre" fourrée fromages de chèvre / confiture mirabelles

AOP VOUVRAY 2022 sec tendre "Dom. Florent Cosme"

Tarte ganache chocolat / macaron / crème glacée sésame noir

AOP MAURY MAS AMIEL "Vintage" 2023

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

