

LA VIGNE

Foie gras au naturel / patchwork fraises & betteraves / « ketchup » fraise
« Tuile » au pain Maïs « atelier des Gourmandises »

VDP THOUARSAIS 2021 « Domaine GIGON » 7€00
Chenin 1/2 sec de belle longueur

Turbot & légumes verts grillés / jus de viande monté au beurre de Verneuil

VOUVRAY 2019 « Pointe de silex » « Domaine Complices de Loire » 7€00
Frais, vif, un élégant chenin aux arômes de fleurs blanches et agrumes

Ris de veau braisé au laurier / mini Paris & girolles boutons / jus réduit

...CHINON 2021 « Les Galuches » « Domaine W. ROUSSE » 7€00
Bel équilibre de jeunesse pour ce vin issu du cabernet franc.

Espuma bleu de chèvre & huile d'herbes ...

...COTES DU ROUSSILLON 2020 Domaine Clos des fées 9€00
Jeunes et vieilles vignes, fruit explosif, soyeux tanins fondus ...

Tartelette cacao / fruits rouges de Varennes / « terreau » chocolat

.... COTEAUX DU LAYON 2020 « Domaine des Saulaies » 7€00
Couleur soutenue, note de fruits confits...

70€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

28€ sélection des 4 vins en accord

85€ (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.