

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / salsifis dorés / moules / émulsion iodée & vinaigrette jus de viande

... VDF Thouarsais « Domaine GIGON F. » 7€00
Chenin demi-sec / notre de fruits blancs confits...

Blanquette de turbot & lard de Colonnata / « linguine » de radis green & daïkon

TOURAINNE 2022 « Les Roses du Clos » « Domaine X. FRISSANT » 7€00
Frais, vif, un élégant fié gris (cépage oublié de la famille du sauvignon) équilibre en rondeur et floral ...

Ris de veau doré au poêlon / mélange champignons sauvages & cave de Bourré

...SAUMUR CHAMPIGNY 2021 « Les Terres Rouges » « Domaine Arnaud Lambert » 7€00
Bel équilibre pour ce vin issu d'un cabernet franc, jolie bouche sur le fruit.

Pécorino truffé / pomme fruit acidulé & gel de pomme

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 ...

Chocolat / café, sablé, mousse chocolat & café, « viennois » chocolat

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