

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / fricassés de bulots

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

Turbot & haricots verts en blanquette d'un jus de coquillages perlé à l'huile de chorizo

VOUVRAY 2020 « Plénitude » « Domaine Complices de Loire » 7€00
Frais, vif, un élégant chenin aux arômes de fleurs blanches et agrumes avec un élevage en barrique et amphore

Ris de veau braisé / « baby » champignons de couche et sauvage / jus réduit

...CHINON 2018 « Les Puys » « Domaine W. ROUSSE » 7€00
Bel équilibre de jeunesse pour ce vin issu du cabernet franc.

« Melba » de fromages de chèvre / copeaux glacé de lait de chèvre & huile d'herbes...

...VDF Orchestrale 2020 Domaine De l'Affut Isabelle Pangault 7€00
Jeunes et vieilles vignes, fruit explosif, soyeux tanins fondus ...

« Tartelette » chocolat / mousse & ganache / framboises poudrées & « terreau » chocolat

.... MAURY 2020 « Domaine Mas Amiel » 7€00
Couleur soutenue, note de fruits noirs...

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.