

La Vigne

“Quenelles” de homard / bouillon de carapaces corsé / hachard de légumes

TOURAINÉ SAUVIGNON Dom. Justine Baudry “Au fil de l'eau” 2024

Turbot rôti en peccadilles / scorsonères façon meunière / jus de coquillages citronné

JASNIÈRES “Dom. Olivier Champion” Origine 2023

Ris de veau au poêlon / champignons de saison & jus de braisage

CROZES HERMITAGE “Dom. Chapoutier” Les Meysonniers 2023

“Gaufre” fourrée fromages de chèvre / confiture mirabelle

VDP Thouarsais 2022 “Dom. Gigon”

Tarte chocolat / mousse & ganache / copeaux / glace mille graines

MAS AMIEL “Vintage” 2022

89€ ENTRÉE / POISSON OU VIANDE / FROMAGE / DESSERT

28€ SÉLECTION DES 4 VINS EN ACCORD

104€ ENTRÉE / POISSON / VIANDE / FROMAGE / DESSERT

35€ SÉLECTION DES 5 VINS EN ACCORD

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

