

## LA VIGNE

« Biscuit » des pinces / émulsion tomate & huile d'herbes

VDF « Chenin d'Ailleurs » 2018 « Domaine F. CHIDAINE »

Sec & minéral, robe lumineuse pour ce chenin récolté dans l'Aude aux parfums d'agrumes ....

Lotte / carotte & sauce Américaine

MENETOU SALON 2018 « Domaine B. MINCHIN »

Frais, vif, un élégant sauvignon aux parfums agrumes & fruits exotique....

Ris de veau / voile de Lonzo / mélange champignons & jus de braisage

...CHINON 2020 « Les Galuches » « Domaine W. ROUSSE »

Bel équilibre de jeunesse pour ce vin issu du cabernet franc.

Vaporeux chèvre frais & condiment végétal

...VDP THOUARSAIS 2020« Domaine GIGON »

Caractéristique d'un chenin issu de vieilles vignes, note de miel ...

« Nage » fruits rouges Verveine / crème glacée....

.... COTEAUX DU LAYON 2019 « Domaine des Saulaies »

Couleurs soutenues, note de fruits confits...

64€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

28€ sélection des 4 vins en accords

79€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

35€ sélection des 5 vins en accords

Service du vin au verre (10cl.). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Une cuisine d'inspiration, rigueur du « Fait Maison  » pour proposer ce que la saison offre de meilleur.

La Maison Tourangelle privilégie les artisans et commerçants locaux.

La qualité gustative, l'éthique et le respect des produits, mettent en œuvre une approche durable des richesses de notre terroir et valorisent ainsi notre préoccupation à l'écoresponsabilité...