

LA VIGNE

Escalope de foie gras & noix de Saint-Jacques rôti / « achard » de pomme au vinaigre de miel

...VDP THOUARSAIS 2019 « Domaine F. GIGON
Chenin frais & équilibré, belle longueur en bouche...

Turbot en blanquette de légumes d'automne / émulsion iodée

MENETOU SALON 2018 « Domaine B. MINCHIN »
Frais, vif, un élégant sauvignon aux parfums agrumes & fruits exotique...

Ris de veau / mélange champignons & jus de braisage

...CHINON 2019 « Domaine W. ROUSSE »
Bel équilibre de jeunesse pour ce vin issu du cabernet franc.

Flan au lait de chèvre / sirop de patate douce

...MONTLOUIS SUR LOIRE 2018 « Origine » « Domaine D. MOYER »
Bel équilibre, chenin ½ sec aux notes fruités et avec une belle acidité...

« Récrée » chocolat...

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « Domaine MAS AMIEL »
Né du cépage grenache noir, robe intense, bouche fine et gourmande...

62€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

28€ sélection des 4 vins en accords

77€ (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
Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en France
Prix nets en euros, Taxes et services compris