

LA VIGNE

Foie gras rôti / pulpe & lait d'artichauts & vinaigrette truffée

...VDP THOUARSAIS 2017 « Domaine Gigon F »
Chenin tendre & équilibré, belle longueur en bouche...

Blanc de turbot grillé / « houmous » chou fleur & brindilles de truffe

...BOURGOGNE Sélection 2016 « Domaine Jacquesson » ...
Frais, vif, un élégant chardonnay des côtes Chalonnaises né du travail d'un père et d'une fille passionnés...

Ris de veau en au poêlon / champignons & racines / jus de braisage

...COTES DU ROUSSILLON 2017 « Les Sorcières » « Domaine Clos des Fées »
Bel équilibre de puissance pour ce vin issu des cépages Syrah, Grenache noire et Carignan, note de fruits noirs, une bouche gourmande....

« Flan » de chèvre frais / sirop de patate douce

...VDF PINOT NOIR 2018 « Domaine A Deux »
Bel équilibre, ca « pinote » à souhait, nez griottes et tanins soyeux....

Moelleux tiède chocolat / crème glacée truffe

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

60€ (Entrée / plat / fromage / dessert)
28€ sélection des 4 vins en accords

75€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)
35€ sélection des 5 vins en accords

Service du vin au verre (10 cl.), 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