

# La Vigne

Bouchées salées & mise en apéritif

Escalope de foie gras rôti / fraises poêlées & jus de viande / crème glacée brioche

VDP THOUARSAIS 2024 "Dom. Gigon"

Aiguillette de turbot / légumes printanier au beurre d'herbes

AOP SAVENNIERES "Chateau d'Epiré" "Le Parc" 2022

Ris de veau doré / champignons de la cave de Cyril & jus réduit

AOP BOURGUEIL "Dom. Aurélien Révillot" Sur les Hauts 2021

"Gaufre" fourrée fromages de chèvre / confiture mirabelles

AOP VOUVRAY 2022 sec tendre "Dom. Florent Cosme"

Choux farcis crème glacée mille graines / sauce caramel & ganache tonka

AOP COTEAUX DU LAYON "Dom. des Saulaies 2023

91€ ENTRÉE / POISSON OU VIANDE / FROMAGE / DESSERT

28€ SÉLECTION DES 4 VINS EN ACCORD Verre de 8cl.

106€ ENTRÉE / POISSON / VIANDE / FROMAGE / DESSERT

35€ SÉLECTION DES 5 VINS EN ACCORD Verre de 8cl.

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

