

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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

LA VIGNE

Escalope de foie gras rôti / « achard » de fruits rouges » vinaigrette jus de canard

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

Turbot / légumes verts / émulsion iodée

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

Filet de veau / « grattons » de ris de veau /mélange champignons & jus de braisage

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

Melba de fromage de chèvre frais / crème glacée au yaourt lait de chèvre

...SAUMUR CHAMPIGNY 2018 « Château VILLENEUVE »
Bel équilibre, cabernet franc aux tanins soyeux....

Chocolat / fruits rouges macérés liqueurs Coco & Cointreau / crème glacée fèves de Tonka

... VDN MAURY « Vintage » 2016 « 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 (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