

## LE HOMARD

59 Euros

Chou farci chair de homard, sucs de carapaces mousseux

Demi-queue au grill, asperges

Ris de veau braisé, carottes caramélisées & chorizo, huile de homard

Fromage de chèvre & sorbet tomate verte

Autour du chocolat....

## LA VIGNE

69 Euros

49 Euros (Le menu servi sans les accords mets & vins)

### VOUVRAY 2005 « Domaine du Viking»

*Gourmand, l'association de ce chenin tendre avec le gras du foie et la vivacité de la pomme verte*

« Maki » Foie gras mi cuit au naturel & magret fumé, pulpe de poire tapée

### TOURAINE 2010 «2ème tri» « Domaine V. Ricard »

*La fermeté de ce cépage, sauvignon, arrondi la vivacité de la sauce*

Blanquette de turbot, lard de Colonnata, & réduction xérès

### CHINON 2008 « Les Puys » « Domaine W. Rousse »

*La justesse, la jeune charpente de ce cabernet réplique à ce plat de viande de blanche*

Mignon de veau, quelques girolles, jus de braisage

### MENETOU SALON 2011 « Domaine de l'Ermitage »

*Les arômes de ce vin s'épanouissent sur la richesse du fromage*

« Cannelloni » comté fourré chèvre frais

### Coteaux du Layon 2011 « Domaine Merlet»

*Un dessert arrondi par la suavité riche en parfums de ce cépage Ligérien*

Récréation fruits rouges

Service du vin au verre, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

*Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en Europe*