





pour toute information complémentaire : 02 54 79 96 44

Dimanche 31 mars et lundi 1 avril 2024



♦ ♦ ♦ ENTREE ♦ ♦ ♦



Œuf parfait, haricot coco au siphon à l'huile de noisette Guinard, caviar de Sologne.

Tourte d'agneau du Poitou de sept heures confit aux épices, asperges blanches et jus corsé.



♦ ♦ DESSERT ♦ ♦ ♦

Le chocolat noir Valrhona parfumé au cointreau, confit d'orange.



notre sélection du moment servie au verre 12cl



Blanc : Cour-Cheverny – Daridan vieilles vignes	2022	7€
Rouge : Chinon – P&B Couly cuvée le « V »	2018	8€
Rosé: Touraine – Domaine Octavie Pineau d'Aunis	2023	5,5€

notre recommandation sur ce menu - prix à la bouteille 75cl

<u>Blanc</u>		
Savenières – Dom. Deux Vallées – <i>Clos Beaupréau</i>	2017	41€
Touraine – Henry Marionnet – Vinifera sauvignon	2018	41€
<u>Rouge</u>		
Menetou Salon – Domaine Chavet – cuvée d'exception	2021	48€
Beaujolais – Chénas Art granitique – Aujoux	2020	49€

