



VINS ROUGES

75 CL 37,5 CL



BORDEAUX

Domaine du Longa AOC Bordeaux Supérieur 18€ - 4€

VAL DE LOIRE

Domaine de Villemont Haut-Poitou Cabernet Franc AOC - 10,50€ -

Domaine de Villemont Cuvée sélection AOVDQS Haut-Poitou 18€ - 4€

St Nicolas de Bourgueil AOC 18€ 10,50€ 4€

Domaine Jean Teiller AOC Menetou Salon - 16,50€ -

CÔTES DU ROUSSILLON

Cuvée Ugo AOC Maury (vin doux naturel) 30€ - 6€

Côtes du Roussillon UGO AOC 25€ - 4€

VINS BLANCS

HAUT-POITOU

Domaine de Villemont Sauvignon AOC 18€ 10,50€ 4€

VINS MËLLEUX

Cuvée Virginie - Domaine de Villemont (50 cl) 24€ - 5€

Château Miaudoux AOC Côtes de Bergerac 20€ - -

VINS ROSÉS

HAUT-POITOU

DD du Pwato 18€ - -

Domaine de Villemont - Haut-Poitou - - 4€

BORDEAUX

Domaine de Longa AOC 18€ - -

FIEFS VENDÉENS

Le vieux Moulin AOC Mareuil 18€ 10,50€ -

PÉTILLANTS

Perles de Villemont Haut-Poitou rosé 25€ - 5€

CHAMPAGNES

Veuve de Beaumont brut 35€ - 8€

Veuve de Beaumont brut rosé 42€ - -

LE DÉFI GOURMET



Défi Planet
Dienné (86)

PRIX TTC NET EN EUROS

3 formules au choix

27€

1 entrée + 1 plat
ou
1 entrée + 1 dessert
ou
1 plat + 1 dessert
+
1 café/thé

33€

1 entrée
1 plat
1 dessert
+
1 café/thé

44€

2 entrées
1 plat
Fromage
1 dessert
+
1 café/thé + mignardises

12€50

MENU ENFANT

sur la base
du menu à 27€



ENTRÉES

Saint Jacques, mousseline d'asperge verte
Tatin de foie gras, pain d'épices et pommes caramélisées
Cannelloni de saumon fumé au fromage frais



PLATS

Filet de caille sauce miel et purée de panais à la vanille,
tian de légumes
Bar rôti, risotto crémeux et coulis d'oseille
Quasi de veau en croûte d'herbes,
écrasé de pommes de terres et tomates rôties



DESSERTS

Dome Rubis
Sablé citron meringué
Bavarois chocolat mangue

