

Le Menu Gourmand VQD

Retrouvez tous les soirs au Vin Qui Danse le Menu Gourmand, entrée, plat et dessert à 27€; ou à 35€;

Réservez en ligne !

En ce moment au Vin Qui Danse :

L'Apéritif du Moment : La fraise royale et sa mise en appétit (10 €);

Les entrées Saumon mariné au sésame grillé, copeaux de fenouil 8€; Suggestion du Sommelier : Petit Chablis du Domaine Millet (5 €); Terrine de cochon à l'ancienne, chutney d'oignon au gingembre 8 €; Suggestion du Sommelier : Grenache « Les Collines du Bourdic » 2008 (4,5€); Ravioles du Dauphiné, crème au basilic, copeaux de parmesan 8 €; Suggestion du Sommelier : Morgon « Côte du Py » 2007 du domaine Gaget (5 €); Velouté d'artichauts, toast de tapenade noire et copeaux de jambon de pays 8 €; Suggestion du Sommelier : Cahors – Château Bovila 2003 (4,5 €); Sushi de saumon revisité, émulsion de riz et ses ravioles transparentes de soja et wasabi 11 €; Suggestion du Sommelier : Menetou Salon Blanc 2008 du domaine H. Pellé (6€); Le Champignon rôti et l'œuf mollet qui prend son pied 11 €; Suggestion du Sommelier : Chinon « Trois Quartiers » 2006 du Domaine de la Chapelle (5,5 €);

Foie gras de canard cuit au torchon, compotée de fruits de saison 13 €; Suggestion du Sommelier : Vignes Rousses (« vendanges tardives » de viognier) (7 €);

Les plats Pavé de cabillaud rôti, wok de légumes thaï aux pamplemousses 17 €;

Suggestion du Sommelier : Viognier 2009 Doamine Pech Céleyran (5 €);

Filet de truite et sa purée d'amande douce, coco plats au jus 17 €;

Suggestion du Sommelier : Hautes Côtes de Beaune 2007 Albert Bichot (7 €);

Croustillant de jarret de veau, polenta crémeuse au mascarpone parfumée à la morille 17 €;

Suggestion du Sommelier : Vacqueyras « cuvée Prestige » 2008 Vignerons de Vacqueyras (6 €);

Entrecôte grillée, sauce Choron et frites au couteau 17 €;

Suggestion du Sommelier : château Puy Castera 2004 Haut Médoc (7 €);

Noix de Saint Jacques sur palets de céleri confit, chutney de pommes acidulées 22 €;

Suggestion du Sommelier : Crozes Hermitage Blanc du Domaine Chapoutier (7 €);

Ballotin de filets de caille en cuisson douce, déclinaison d'échalotes sur tarte fine 21 €; Suggestion du Sommelier : Santenay 2004 du domaine Chapelle (8 €); Tronçon de turbot rôti, Mousseline de betteraves et panais au jus d'herbes fraîches 22 €;

Suggestion du Sommelier : Muscadet-sur-lie "Granite de Clisson" 2004 Domaine Cognettes (7 €);

Le Fromage Assiette de fromages AOC 7 €;

Suggestion du Sommelier : Gewürztraminer 2007 de Seppi Landmann (6 €); Les Desserts Brochette d'ananas à la citronnelle, financier au miel et glace gingembre confit 7 €;

Suggestion du Sommelier : Cartagène du domaine de la Bouysse (6 €);

Crème brûlée à la mangue parfumée à la cardamome verte 7 €;

Suggestion du Sommelier : Corbières Roc Long du domaine de la Bouysse (4,5 €); Ch'Tiramisu, recette au speculoos 7 €;

Suggestion du Sommelier : Eau de vie de poire (4cl) de la maison Massenez (8 €); Trilogie de chocolat : crème tendre, gâteau et sorbet au cacao amer 10 €;

Suggestion du Sommelier : Maury 10 ans d'âge – Domaine Mas Amiel – 6 cL (8 €); Macaron glacé au caramel au beurre salé de la maison Dagniaux 10 €;

Suggestion du Sommelier : Champagne Carte noire d'Albert Beerens (10 €); Minestrone de fruits exotiques au Champagne, glace au marc de Champagne 10 €;

Suggestion du Sommelier : Champagne Carte noire d'Albert Beerens et son zeste d'orange (10 €); Menu Entrée + plat + dessert (écrits en noir) 27 €;

Menu Entrée + plat + dessert (écrits en rouge) 35 €; Découvrez aussi notre Menu Oenologique : Avec votre menu à 27 euros, associez les 3 suggestions du sommelier 42 €;

Avec votre menu à 35 euros, associez les 3 suggestions du sommelier 55 €;

Réservez en ligne ! Bon appétit !