

# MENU

LES CURÉES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

## Vignobles! en Scène!

### Apéritif

---

Amuse-bouche

 "Mundi" - Domaine Frédéric Mabileau

### Entrée

---

Cromesquis au Curé Nantais, condiment vert acidulé, herbes

 "Ferme des Fontaines" - Clos des Quarterons

### Plat

---

Tartiflette de Loire, Villechon, vin blanc, lard local

 Bois de Beaumont - Domaine Wilfrid Rousse

### Trou Ligérien

---

Glace au Brosse au Thym

 "Malvoisie 2025" - Maison Rousseau

### Dessert

---

Marron, chèvre fumé, gel de café

 "Créativité x Inattendu" - Château de Minière



**TOURAINE**  
*Nature*  
LANGEAIS BOURGUEIL VAL DE LOIRE

