

VINCENT CUISINIER DE CAMPAGNE



Informations de Contact

Adresse: 19 Rue de la Galottière, 37140 Coteaux-sur-Loire, France

Téléphone: +33 2 47 96 17 21

À Propos

Restaurant posé au milieu des vignes, entre la Loire et les forêts.

Chambre unique au dessus du restaurant, avec vue sur vignes et jardin.

Boutique de producteurs et conserverie à la ferme.

Attachés à l'agriculture à taille humaine, nous avons autour du restaurant créé une ferme (élevage de volailles, lapins, canards). La forêt nous fournit petits fruits et champignons et un atelier de boulangerie biscuiterie nous permet de proposer nos pains faits maison.

Ici, la cuisine se veut « zéro kilomètres », de la ferme à la table .

Grand jardin privé au cœur de la propriété.

Parking camping car au milieu des vignes.

Olivia et Vincent SIMON

Horaires d'Ouverture

Lundi	Open
Mardi	Open

Mercredi	Open
Jeudi	Open
Vendredi	Open
Samedi	Open
Dimanche	Open

Notre Menu

Liberté d'esprit

Menu

27,00 €

Notre spécialité est le zéro kilomètre . Je m'explique : Nous avons créé dans un village de Vignerons de Bourgueil , un petit restaurant d'une quinzaine de convives. L'idée était recréer des liens entre agriculteurs et citoyens consommateurs Progressivement , en une dizaine d'années , nous avons développé une ferme avicole avec volaille de race ancienne , canards , oies , lapin , pigeons cailles et quelques moutons. Un grand potager couvre nos besoins de Légumes. À quelques kilomètres. une Pisciculture nous permet de proposer des truites d'une fraîcheur exceptionnelle. Vous l'aurez compris : Ici ,le fait maison est dans nos gènes

Suggestions de vins

24,00 €

Contents! Figurer dans sur l'appli et le site Raisin est pour nous une jolie récompense . Amateurs de bons vins , on partage nos ressources Quelques vignerons de notre carte de vins blancs : Champagne Delphine Boucard , Larmandier , Egly-Ouriat Vins de Loire de François Chidaine , Xavier Weisskopf ,Olga Raffault , Vincent Foreau , Damien Delecheneau , Thierry Michon , domaine Huet, Jérôme Bretaudeau , Edmond Vatan , Vincent Gaudry , Gérard Boulay , François Cotat Antoine Sanzay , Arnaud Lambert , Thibaud Boudignon , Nicolas Joly , Éric Morgat , Jacques Puffeney , Eddy Oosterlynk , Pierre Rostaing ,Yves Gangloff , Jean Michel Deiss, Vincent Dauvissat (et les enfants) Anne Gros , Jacques Frédéric Mugnier , Pierre Boisson les rouges ? venez les découvrir les pieds sous la table .

La carte

5,00 €

Possibilité de remplacer des plats du menu moyennant un supplément Pommes de terre rôties , jus de persil , foie gras de canard juste tiédi 8€ Gros cromesquis de langue et pied de cochon défricheur Duroc 4€ sauce gribiche au chenin Fricassée de lapereau et cèpes de Bourgueil , pousses de pourpier. 7€ Des escargots mijotés en coquilles , bouillon relevés aux orties. 4€ _____ Truite de vives eaux du village voisin à la plancha 5€ bouillon de légumes émulsionné au beurre fermier ----- Vol au vent de gésiers, ris et crêtes de coq , sauce poulette citron confit 7 € Escalope de foie gras à la plancha , jus réduit de poires confites 11 € . Faux filet de Charolaise lardée de foie gras , réduction de vin de Bourgueil. 8

A emporter à notre boutique

5,00 €

Large choix de plats cuisinés et conserves



Végétariens

5,00 €

Il est toujours possible de préparer un plat 100/100 légumes à partir des ressources de notre potager . Il est toujours préférable de le réserver

Nos Spécialités

De Canard Laqué



Bourgueil



Légumes Du Jardin



Ail Des Ours



Poulet Rôti



Plateau de Fromage



Vol Au Vent



Mustard Sauce



Piece de Bœuf Et Foie Gras



Tête de Veau



Ganache Au Chocolat



Nougat de Tours



Crème Aux Oeufs



Carré de Porc



Oeuf En Meurette



Resto Fermé On l'a Transforméen Usine À Paté Tourtes Et Chaussons

