



Menu un « **Goût de Renaissance** »

Nous sommes labellisés par la Région en temps que Maître Restaurateur et nous participons à l'opération "un Goût de Renaissance". Nous vous proposons un menu réalisé à partir de produits locaux. Des recettes simples... Un menu que nous réalisons en fonction de notre marché de la veille et du jour même.

C'est un menu à l'aveugle composé :

- d'une mise en bouche accompagnée
d'un Crémant de Loire ou d'un Jus de Pomme/Poire/Cassis du Loiret ou un Cidres du Loiret
- d'une entrée accompagnée
d'un Vin Blanc de Loire ou d'un Jus de Pomme/Poire/Cassis du Loiret ou un Cidres du Loiret
- d'un plat accompagné
d'un Vin Rouge de Loire ou d'un Jus de Pomme/Poire/Cassis du Loiret ou un Cidres du Loiret
- d'un dessert
- d'une boisson chaude au thème de la Renaissance
- Carafe d'eau

Conditions :

- dans la limite des places disponibles
 - Formule proposée à 42€ ttc/personne pour les services du midi et du soir
 - Les allergies ou recommandations alimentaires doivent nous être indiquées dès la réservation.
- Tout changement le jour j, entraînera un complément de facturation.

Espérant vous recevoir prochainement à ver di vin.



ver di vin sarl 2 rue des trois Maries 45000 Orléans **02 38 54 47 42**

SIRET Orléans 529 535 106 00015 - APE 5610 A - FR52 529 535 106



Sabine & Laurent BROCHARD
Sommelière & Maîtres Restaurateurs
Sacrés Meilleure carte des Vins en France 2017 et 2018