

**REFRESHERS \$9**

🍷 **Leonardo da Vinci**  
a little sparkling Vouvray Domaine Huet

**M. F. K. Fisher**  
white vermouth on the rocks **Contratto Bianco**

**Frasier Crane**  
rich, nutty Oloroso Sherry **Bodegas Barbadillo**

🍷 **Catherine de Médiçi**  
a little rosé Cremant de Loire **Arnaud Lambert**

**Don Quixote**  
red vermouth on the rocks **Lustau**

**John Adams**  
dry Madeira **Henriques & Henriques**

🍷 **Freddie Mercury** 🍷 \$24  
a little of the best Champagne **Krug Grand Cuvée**

**Massimo**  
bitter aperitivo **Contratto Bitter**

**Dom Mistelle**  
Ratafia de Champagne **R. Geoffroy**

**LOIRE VALLEY WINES**

**BY THE GLASS**

*sparkling*

**Domaine Arnaud Lambert** Crémant de Loire Rosé *Brezé NV* \$11  
**Domaine Huet** Vouvray Pétillant Brut 2014 \$15

*white*

**Domaine de la Pépière** Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie *La Pépié* 2019 \$9  
**Le Rocher des Violettes** Chenin Blanc 2019 \$11  
**Domaine Bailly-Reverdy** Sancerre *Chavignol* 2019 \$17  
**Domaine Aux Moines** Savennières-Roche-aux-Moines 2018 \$19  
**Domaine Guiberteau** Saumur *Brezé* 2015 \$27  
**Thibaud Boudignon** Savennières *Clos de la Hutte* 2018 2018 \$32

*rosé*

**Philippe Gilbert** Menetou-Salon *Rosé* 2019 \$15

*red*

**Domaine François Chidaïne** Touraine 2019 \$9  
**Catherine et Pierre Breton** Bourgueil *Trinch* 2017 \$15  
**Lucien Crochet** Sancerre *Croix du Roy* 2015 \$16  
**Philippe Gilbert** Menetou-Salon *Les Chandeliers* 2015 \$19  
**Anne-Claude Leflaive, Clau de Nell** Anjou *Cuvée Violette* 2012 \$27  
**Domaine Guiberteau** Saumur *Les Arboises* 2015 \$27

**ROSÉ**

**Bernard Baudry** Chinon *Rosé* 2019 \$35  
**Domaine Philippe Gilbert** Menetou-Salon *Rosé* 2019 \$37

**RED HALF BOTTLES**

**Charles Joguet** Chinon *Les Varennes du Grand Clos* 2016 \$38  
**Olga Raffault** Chinon *Les Picasses* 2004 \$42

**PINOT NOIR**

**Daniel Chotard** Sancerre *Rouge* 2017 \$49  
**Lucien Crochet** Sancerre *Croix du Roy* 2015 \$49  
**Philippe Gilbert** Menetou-Salon *Les Chandeliers* 2015 \$66

**GROLLEAU**

**Catherine et Pierre Breton** Val de Loire *Grolleau* 2018 \$47  
**Anne-Claude Leflaive, Clau de Nell** Grolleau 2017 \$98

**CABERNET FRANC**

**Domaine François Chidaïne** Touraine 2019 \$27  
**Domaine de la Bergerie** Anjou *La Cerisaie* 2018 \$32  
**Catherine et Pierre Breton** Bourgueil *Trinch* 2017 \$44  
**Cognard** St-Nicolas de Bourgueil *Cuvée Les Malgagnes* 2015 \$45  
**Olga Raffault** Chinon *Les Picasses* 2015 \$59  
**Domaine Le Petit Saint Vincent** Sammur-Champigny *Les Poyeux* 2016 \$67  
**Catherine et Pierre Breton** Bourgueil *Les Perrières* 2013 \$80  
**Brendan Stater-West** Saumur *La Ripaille* 2018 \$88  
**Anne-Claude Leflaive, Clau de Nell** Anjou 2015 \$90  
**Clos Rougeard** Sammur-Champigny 2014 \$204

**WHITE HALF BOTTLES**

**Lucien Crochet** Sancerre *Le Chêne Marchand* 2017 \$42  
**Alphonse Mellot** Sancerre *La Moussière* 2016 \$45  
**Domaine Huet** Vouvray *Sec Le Haut-Lieu* 2019 \$36

**SPARKLING WINES**

**Domaine Arnaud Lambert** Crémant de Loire *Brezé NV* \$36  
**Domaine Arnaud Lambert** Crémant de Loire *Brezé Rosé NV* \$36  
**Domaine Huet** Vouvray Pétillant Brut 2014 \$49  
**Philippe Foreau** Vouvray *Methode Traditionelle Brut Clos Naudin* 2013 \$51  
**François et Julien Pinon** Vouvray Brut non Dosé 2012 \$52

**MUSCADET**

**Domaine de la Pépière** Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie *La Pépié* 2019 \$29  
**Domaine de l'Ecu** Muscadet Sèvre-et-Maine *Granite* 2018 \$36  
**Haut Bourg** Muscadet-Côtes de Grandlieu *Origine du Haut Bourg* 2009 \$37  
**Domaine de l'Ecu** Muscadet Sèvre-et-Maine *Orthogneiss* 2018 \$42

**ROMORANTIN**

**François Cazin** Cour-Cheverny *Cuvée Renaissance* 2017 \$35

**SAUVIGNON BLANC**

**Noël & Jean-Luc Raimbault** Sancerre 2019 \$42  
**Domaine Bailly-Reverdy** Sancerre *Chavignol* 2019 \$45  
**Marc Deschamps** Pouilly Fumé *Les Champs de Cri* 2017 \$45  
**Alphonse Mellot** Sancerre *Les Romains* 2016 \$98  
**Didier Dagueneau** Blanc Fumé de Pouilly 2017 \$140  
**Didier Dagueneau** Blanc Fumé de Pouilly *Silex* 2015 \$212  
**Didier Dagueneau** Blanc Fumé de Pouilly *Pur Sang* 2011 \$220  
**Domaine François Cotat** Sancerre *Cuvée Paul* 2012 \$229  
**Didier Dagueneau** Blanc Fumé de Pouilly *Silex* 2011 \$242

**CHENIN BLANC**

**Le Rocher des Violettes** Chenin Blanc 2019 \$31  
**François Chidaïne** VdF *Le Chenin d'Ailleurs* 2017 \$46  
**François Pinon** Vouvray *Les Trois Argiles* 2018 \$47  
**Domaine de Taille Aux Loups** Montlouis-sur-Loire *Sec Remus* 2017 \$49  
**Bruno Ciofi** *Cuvee Tous les Chnins menent a Rome Blanc* 2017 \$51  
**Château de Fosse-Sèche** Saumur *Arcane* 2016 \$52  
**Domaine Guiberteau** Saumur 2019 \$52  
**Domaine Les Maisons Rouges** Jasnières *Sec Sur le Nez* 2009 \$56  
**Domaine Aux Moines** Savennières-Roche-aux-Moines 2018 \$60  
**Michel Autran** Vouvray *Ciel Rouge* 2018 \$62  
**Brendan Stater-West** Saumur *Brezé* 2018 \$63  
**Michel Autran** Vouvray *Les Enfers Tranquilles* 2018 \$64  
**Château de la Mulonnière** Savennières *L'Effet Papillon* 2013 \$65  
**Damien Laureau** Savennières *Bel Ouvrage* 2013 \$69  
**Domaine du Closel** Savennières *La Jalousie* 2018 \$69  
**Bernard Baudry** Chinon *La Croix Boissée* 2019 \$71  
**Philippe Foreau** Vouvray *Sec Domaine du Clos Naudin* 2016 \$72  
**Nicolas Joly** Savennières *Les Vieux Clos* 2017 \$85  
**Domaine Huet** Vouvray *Sec Clos de Bourg* 2019 \$89  
**Clau de Nell** Chenin Blanc *Les Fontenelles Val de Loire* 2017 \$124  
**Nicolas Joly** Savennières *Clos de la Coulée de Serrant* 1996 \$190

**DINNER MENU**

**Choice of Appetizer**

**Fromage Blanc & English Pea Agnolotti w/ Spinach, Parmigiano & Mint**  
*Le Rocher des Violettes Chenin Blanc 2019*

OR  
**Dutch White & Delta Queen Green Asparagus w/ Grapefruit & Bottarga**  
*Domaine Bailly-Reverdy Sancerre Chavignol 2019*

OR  
**Rabbit Rillettes w/ French Breakfast Radishes & Pickled Ramps**  
*Philippe Gilbert Menetou-Salon Rosé 2019*

**Choice of Main Course**

**Dayboat Maine Cod w/ Brandade, Artichokes, Taggiascia Olives & Lemon**  
*Domaine Aux Moines Savennières-Roche-aux-Moines 2018*

OR  
**Braised & Roasted Chicken w/ White Wine & Spring Vegetables**  
*Lucien Crochet Sancerre Croix du Roy 2015*

OR  
**Braised Veal Breast w/ Fingerling Potatoes, Ramps & Morels**  
*Catherine et Pierre Breton Bourgueil Trinch 2017*

**Choice of Cheese or Dessert**

**Tasting of Loire Valley Chèvres w/ Red Endive**  
*Domaine Huet Vouvray Demi-Sec Le Haut-Lieu 2018*

OR  
**Vanilla Crème Brulée w/ Kumquats & Passionfruit**  
*Domaine Foreau Vouvray Moelleux Clos Naudin 2011*

OR  
**Single-Origin Chocolate w/ Blueberries & Ginger**  
*Moulin Touchais Coteaux du Layon 1994*

**three course menu \$45**

**LOIRE VALLEY TASTING MENU**

**Maine Lobster w/ Turnips, Pomegranite & Ginger**  
*Domaine de la Pépière Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie La Pépié 2019*  
🍷 Champagne **Krug Grande Cuvée MV**

**Dutch White & Delta Queen Green Asparagus w/ Grapefruit & Bottarga**  
*Domaine Bailly-Reverdy Sancerre Chavignol 2019*  
🍷 **Thibaud Boudignon** Savennières *Clos de la Hutte* 2018 *from magnum*

**Cod Brandade w/ Spring Vegetables & Lemon**  
*Domaine Aux Moines Savennières-Roche-aux-Moines 2018*  
🍷 **Domaine Guiberteau** Saumur *Brezé* 2015 *from magnum*

**Porcini-Parmigiano Custard w/ Fava Beans**  
*Lucien Crochet Sancerre La Croix du Roy 2015*  
🍷 **Clau de Nell** Anjou *Cuvée Violette* 2012 *from magnum*

**Roasted Veal Chop w/ Chard & Morels**  
*Clau de Nell Anjou Cuvée Violette 2012 from magnum*  
🍷 **Domaine Guiberteau** Saumur *Les Arboises* 2015 *from magnum*

**Tasting of Loire Chèvre**  
*Domaine Huet Vouvray Demi-Sec Le Haut-Lieu 2018*  
🍷 **Domaine Huet Flight:** *Le Mont, Clos de Bourg & Cuvée Constance*

**Single-Origin Chocolate w/ Blueberries & Ginger**  
*Domaine Foreau Vouvray Moelleux Clos Naudin 2011*  
🍷 **Duo of Moulin Touchais:** 1994 & 1968

**seven course menu \$85**  
**wine pairing \$72**  
🍷 **reserve wine pairing \$109**

Each month we feature wines and traditional dishes from some of the world's prominent wine growing regions, aligning with key seasonal ingredients. Look out for special items & wine dinners!