



Comme vous en avez eu connaissance, l'épidémie du COVID19 a eu d'importantes conséquences, parfois très graves, dans le monde de la restauration. Malgré cela, pour l'ensemble de l'équipe de l'Allée des Vignes, la volonté d'apporter le plaisir à votre table demeure intacte, ou s'en trouve même renforcée.

Comme auparavant, le travail culinaire apporté à nos menus suit la saisonnalité et allie l'équilibre des éléments entre le végétal, la terre et la mer.

Il est à l'image de la passion que le chef a pour le goût et respecte le formidable labeur effectué en amont par nos producteurs locaux, basé sur une agriculture et un élevage menés avec raison.

Pour traduire dans l'assiette ce professionnalisme et la diversité offerte par le riche terroir qui nous entoure, seuls quelques plats éphémères de nos menus répondent à une demande végétarienne, voire vegan.

D'autre part, nous portons une attention toute particulière aux intolérances et allergies alimentaires lorsqu'elles représentent le moindre risque pour votre santé et qu'elles nous sont signalées. Alors, nous adaptons au mieux notre cuisine pour que le plaisir n'en soit pas diminué.

**Merci de vous laisser guider et de nous faire confiance  
afin que votre expérience à l'Allée des Vignes puisse avoir tout son sens...**

Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, une cuisine d'auteur et engagée,  
des menus adaptés aux instants pour un parcours culinaire entièrement surprise et sans intitulés,  
où la cuisine, spontanée et personnelle, se réinvente chaque jour...

## Dinners Carte Blanche

DU JEUDI AU SAMEDI, LE SOIR UNIQUEMENT

### Dialogue Gastronomique

balade au coeur de la saison - 74€

### Vision Quintonomique

voyage vers la quintessence du terroir - 107€

## Déjeuners du Week-End

### menu plaisir du marché

LE SAMEDI UNIQUEMENT

Classique / en 3 services - 42€

Détente / en 5 services - 59€

### menu dominical

LE DIMANCHE UNIQUEMENT

en 5 services - 59€

## Dinners Concert

LE MARDI SOIR UNIQUEMENT, EN ÉTÉ

### menu spécial dîner /concert

en 5 services - 67€





## Selection de Vins

L'ACCORD IDÉAL À VOTRE PARCOURS CULINAIRE, ENTRE CUVÉES D'ICI ET D'AILLEURS

3 séquences (de 12cl) - 29€ / 4 séquences (de 10cl) - 38€ / 5 séquences (de 8cl) - 47€

---

**Suite à des événements extérieurs pour lesquels nous nous sommes engagés et des travaux entrepris au sein du restaurant, nous sommes heureux de vous retrouver dès le 20 juin à l'occasion de la fête des pères.**

Pour cette reprise, nous vous accueillerons du 20 juin au 11 juillet  
du jeudi au samedi, le dîner (de 19h30 à 21h)  
ainsi que le samedi et dimanche au déjeuner (de 12h30 à 13h30)

Réouverture estivale du mardi au dimanche à partir du 13 juillet jusqu'au 31 août.

**Réservations et demandes :**  
**par téléphone uniquement au 05 65 11 61 87**  
Réservation possible via [Le Guide Michelin](#) ou [La Fourchette](#).

PRIX NETS TTC - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ