



## LE MARCHE DU *Chef*



### L'Apéritif

☞ Champagne Bollinger spécial cuvée brut	21€ (15cl)	bille(75cl) 98€
☞ Champagne Bollinger Millésimé 2007	29€ (15cl)	145€
☞ Royal Framboise Champagne Ayala, liqueur de Chambord et nectar de framboise	18€ (16cl)	
☞ Season Smash Gin Tanqueray, sirop Giffard egg white, jus de citron vert	16€ (9cl)	

### L'Entrée

☞ Huîtres creuses de Quiberon, beurre Bordier et pain de seigle de la maison Poilâne	les 6, 26€	les 12, 45€
--	------------	-------------

### Les *Plats*

☞ Saint-Jacques plancha de Port en Bessin, fine purée de cerfeuil tubéreux, fumet de Saint-Jacques crémé, truffe noire à la râpe		48€
☞ Perdreau rouge retour de chasse : le suprême rôti, la cuisse en cromesquis aux cèpes, betterave confite, polenta au cresson, le jus aux baies de cassis		36€
☞ Turbot grillé pour deux personnes, beurre Nantais poêlée de pommes de terre « ratte » et pousses d'épinards		105€

### Le *Dessert*

☞ Merveilleux au chocolat, jus pistache		18€
---	--	-----

### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT



	Verre (15cl)	½ (37,5cl)
☞ Blaye côtes de Bordeaux (blanc) château Haut Grelot 2015	9€	21€
☞ Sauternes Thomas Barton 2014	13€	
☞ Côtes de Bourg Laroche Joubert (rouge) 2013	9€	25€
☞ Blaye côtes de Bordeaux (rouge) château Gazin Montaignu 2014	9€	21€
☞ Saint-Julien (rouge) Larose de Gruaud 2012	13€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.