



LE MARCHE DU *Chef*



L'Apéritif

	<i>la coupe (15cl)</i>	<i>blle(75cl)</i>
🍷 Champagne Bollinger spécial cuvée brut	21€	98€
🍷 Champagne Bollinger Millésimé 2007	29€	145€

L'Entrée

🍷 Salade gourmande, haricots verts et magret de fumé, escalope de foie gras de canard poêlée, quelques cerneaux de noix	28€
--	-----

Le Plat

🍷 Pavé de lieu et tranche de sabodet plancha, écrasée de pommes de terre, asperges vertes et jus de veau à la truffe	40€
🍷 Fricassée de volaille fermière au vin de Jurançon et poêlée de girolles, lasagnes de champignons des bois	39€
🍷 Bar grillé pour deux personnes, beurre Nantais poêlée de pommes de terre « ratte », fenouil braisé	125€

Le Dessert

🍷 Vacherin calisson, pomme granny et maracuja	18€
---	-----

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT



	<i>Verre (15cl)</i>	<i>½ (37.5cl)</i>
🍷 Blaye côtes de Bordeaux (<i>blanc</i>) château Haut Grelot 2015	9€	21€
🍷 Côtes de Bourg Laroche Joubert (<i>rouge</i>) 2013	9€	25€
🍷 Blaye côtes de Bordeaux (<i>rouge</i>) château Gazin Montaigu 2014	9€	21€
🍷 Saint Joseph (<i>rouge</i>) François Tournon 2013	11€	
🍷 Rully (<i>rouge</i>) Clos de Bellecroix 2014	13€	
🍷 Saint-Julien (<i>rouge</i>) Larose de Gruaud 2012	13€	