



LE MARCHE DU *Chef*



L'Apéritif

| | | |
|---|------------|--------------------|
| ☞ Champagne Bollinger spécial cuvée brut | 21€ (15cl) | bille(75cl) 98€ |
| ☞ Champagne Bollinger Millésimé 2007 | 29€ (15cl) | 145€ |
| ☞ Amsterdam Mule <i>Vodka Ketel One, jus de citron vert, sirop de gingembre, Schweppes Heritage Ginger Ale</i> | 18€ (15cl) | |
| ☞ Season Smash <i>Gin Tanqueray, sirop Giffard egg white, jus de citron vert</i> | 16€ (9cl) | |

L'Entrée

| | |
|---|-----|
| ☞ Œuf bio parfait, purée de butternut, bouillon de poule crémeux, copeaux de parmesan et truffe noire à la râpe | 24€ |
|---|-----|

Les Plats

| | |
|--|------|
| ☞ Tartare de saumon frais et fumé juste snacké, écrasé de pommes de terre et tomates confites, salade de pousses d'épinards en vinaigrette citronnée, biscotte de pain Poilâne et tapenade d'olives noires | 37€ |
| ☞ Magret de canard rôti, sauce périgourdine, pommes fondantes et pois gourmands | 39€ |
| ☞ Gigot d'agneau de lait des Pyrénées rôti, à partager pour 2 personnes, poêlée de pommes grenaille en persillade <i>(à commander 20 minutes avant)</i> | 92€ |
| ☞ Turbot grillé pour deux personnes, beurre Nantais poêlée de pommes de terre « ratte » et pousses d'épinards | 105€ |

Le Dessert

| | |
|---|-----|
| ☞ Galette de l'épiphanie, crème amandes aux éclats de pralines Mazet, confit de clémentines | 18€ |
|---|-----|

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT



| | | |
|--|--------------|------------|
| | Verre (15cl) | ½ (37,5cl) |
| ☞ Blaye côtes de Bordeaux <i>(blanc)</i> château Haut Grelot 2015 | 9€ | 21€ |
| ☞ Sauternes Thomas Barton 2014 | 13€ | |
| ☞ Côtes de Bourg Laroche Joubert <i>(rouge)</i> 2013 | 9€ | 25€ |
| ☞ Blaye côtes de Bordeaux <i>(rouge)</i> château Gazin Montaigu 2014 | 9€ | 21€ |
| ☞ Sancerre <i>(rouge)</i> Doudeau Léger 2015 | | 29€ |

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