



## 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.