



LE MARCHE DU *Chef*



L'Apéritif

	<i>la coupe (15cl)</i>	<i>½ bllle(37.5cl)</i>
☞ Champagne Ruinart blanc de blancs	24€	50€
☞ Champagne Deutz	17€	

Dans le cadre de l'opération

« Chefs de Gare – la gastronomie entre en gare »

L'Entrée

☞ Lisette grillée en escabèche, quetsches et butternut rôtis, croquant de chioggia et choux de Bruxelles	25€
--	-----

Le Plat

☞ Quasi de veau de nos régions mariné à l'alcool de noix et condiments, mousseline de catalonia, conchiglie farcie de cime di rapa et bleu du vercors	42€
---	-----

Le Dessert

☞ Riz au lait vanillé, poire de saison façon charlotte	18€
--	-----

☞ Poêlée de giroles à la bordelaise, jaune d'œuf bio confit à l'huile parfumée, chips de lard	28€
---	-----

☞ Quenelles de brochet au gratin, sauce homardine, pleurotes sautés et fondue de poireaux	38€
---	-----

☞ Turbot grillé pour deux personnes, beurre Nantais poêlée de pommes de terre « ratte », quelques asperges vertes et tomate confite	105€
---	------

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€	