



LE MARCHE DU *Chef*



L'Apéritif

- 🍷 Bollinger Spécial Cuvée *la coupe (15cl)*
21€

L'Entrée

- 🍷 Melon glacé, jambon de parme, quelques framboises 25€

Les *Plats*

- 🍷 Filet de barbue poché dans un jus de coquillages, polenta olives et tomates confites 48€
poivrade rôti, émulsion yuzu
- 🍷 Turbot grillé pour 2 personnes, sauce vierge, tian provençal 105€
- 🍷 Carpaccio de bœuf au basilic et câpres, salade mesclun et copeaux de parmesan 32€
pommes Pont Neuf

Le *Dessert*

- 🍷 Tiramisu rhubarbe, fraises et framboises 18€

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT



- | | <i>½ (37.5cl)</i> | <i>bouteille (75cl)</i> |
|--|-------------------|-------------------------|
| 🍷 Rully 1 ^{er} Cru (<i>blanc</i>) Clos Saint-Jacques 2015 | 39€ | 72€ |
| 🍷 Malpère (<i>rosé</i>) de la Sapinière 2015 | 19€ | 34€ |
| 🍷 Rully (<i>rouge</i>) Clos de Bellecroix 2014 | 36€ | 67€ |

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