



## LE MARCHE DU *Chef*



### L'Apéritif

🍷 Champagne Bollinger spécial cuvée brut	21€ (15cl)	bille(75cl) 98€
--	------------	--------------------

### L'Entrée

🍷 Tartare de dorade, grecque de chou-fleur et coriandre		26€
---	--	-----

### Les Plats

🍷 Tartare de saumon frais et fumé juste snacké en aller-retour, écrasé de pommes de terre au beurre salé, salade pousses d'épinards vinaigrette citronnée		36€
---	--	-----

🍷 Pièce d'onglet au sautoir, sauce au poivre vert millefeuille de pommes de terre à la lyonnaise		39€
--	--	-----

🍷 Turbot grillé pour deux personnes, beurre Nantais écrasé de pommes de terre et pousses d'épinards		105€
---	--	------

### Le Dessert

🍷 Nougat glacé aux agrumes, éclats de noisette et framboises fraîches		18€
---	--	-----

### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT



	Verre (15cl)	½ (37,5cl)	bouteille (75cl)
🍷 Blaye côtes de Bordeaux (blanc) château Haut Grelot 2015		21€	
🍷 Côtes de Bourg Laroche Joubert 2013	9€	25€	
🍷 Jurançon sec domaine Cauhapé 2016	9€		35€
🍷 Sauternes Thomas Barton 2014	13€		

