



LE MARCHÉ DU *Chef*



L'Apéritif

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

Pâté de canard en croûte façon « Michel Rostang »	25€
---	-----

Les Plats

Filet de bar plancha, salade d'épinards frais et pois gourmands, huile vierge	40€
Blanquette de veau à la graine de moutarde, pommes fondantes et légumes primeur	42€
Emincé de filet d'agneau en persillade, pommes grenaille et champignons de Paris au sautoir	39€
Turbot grillé pour deux personnes, beurre Nantais écrasée de pommes de terre et pousses d'épinards	105€

Le Dessert

Finger chocolat framboise	18€
---------------------------	-----

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT



	Verre (15cl)	½ (37,5cl)	bouteille (75cl)
Blaye côtes de Bordeaux (<i>blanc</i>) château Haut Grelot 2015		21€	
Côtes de Bourg Laroche Joubert 2013	9€	25€	
Sauternes Thomas Barton 2014	13€		
Rosé Malpère Domaine de la Sapinière 2015	9€		33€