



LE MARCHE DU *Chef*



L'Apéritif

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

L'Entrée

Ravioles de Romans au bouillon de poule, cèpes, girolles et champignons des bois	28€
--	-----

Les Plats

Pavé de rascasse rôti façon basquaise, huile de chips de chorizo	39€
--	-----

Quasi de veau servi rosé, mille-feuilles de blettes Zingara, compotée d'échalotes	42€
---	-----

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

Le Dessert

Clafoutis cerises, jus pistache, sorbet yogourt	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€		



Suite à une rupture, le radis pastèque est remplacé par un radis bleu dans la brandade de cabillaud



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