

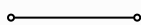
LA CARTE DU MARCHÉ

ENTRÉES

- Gaspacho de melon Charentais, crème glacée au yaourt, mélisse et menthe 16€
•
Tomate cœur de bœuf, fior di latte, marjolaine et vinaigre de Pedro Ximénez 17€
•
Fin carpaccio de veau de lait, velouté de thon blanc au café, carvi et fenouil 32€

PLATS

- Thon blanc, caviar d'aubergines fumées aux herbes, crème de tomate 25 €
•
Merlu de ligne à la vapeur douce, tombée de jeunes haricots, sabayon au Champagne 28€
(supplément Caviar d'Aquitaine 10g/25€ - 30g/70€)



- Côte de bœuf Salers d'Arnaud Billon, fumée à la sarriette, jus court 10€ les 100g
•
Volaille fermière du Perche, artichauts et consommé herbacé 27€
•
Travers de porc confit aux épices, manteau végétal 25€

SÉLECTION DE FROMAGES

- La ferme d'Alexandre, confiture de pêches et fraises 15€

DESSERTS

- Pavlova noix de coco et framboises 9€
•
Cerises du Val d'Oise, senteur de fève tonka 10€
•
Tarte à la pêche blanche, crème à l'amande et thym citron 10€
•
Chou à la vanille et yuzu 11€

LE MARCHÉ

CHAMPAGNES

Champagne Pommery Silver - 13cl	21€
Champagne Pommery rosé Apanage - 13cl	28€
Champagne Pommery cuvée Louise - 13cl	35€

VINS BLANCS

Bordeaux blanc sec de Suduiraut 2017 - 13cl	12€
Friulano, Tenuta Villanova 2018 - 13 cl	14 €
Sancerre, Domaine Jean-Max Roger 2018 - 13cl	17€

VINS ROUGES

Côtes du Rhône, Domaine Saint Cosme 2017 - 13cl	10€
Sancerre, Domaine P.Prieur - 13cl	14€
Douro, Domaine Terras do Grifo 2014 - 13cl	16€

EAUX, CAFÉS

Evian 50cl	7€
Badoit 50cl	7€
Chateldon 75 cl	10€
.	
Espresso	6€
Cappuccino	9€

MENU - LE MARCHÉ

STARTERS

- Charentais melon gazpacho, yogurt ice cream, lemon balm and mint €16
-
- Tomato "Coeur de Boeuf", fior di latte, marjoram and Pedro Ximénez vinegar €17
-
- Milk-fed veal carpaccio, white tuna velouté and coffee, caraway and fennel €32

MAIN

- White tuna, smoked eggplant caviar with herbs, tomato cream €25
-
- Fresh steamed hake, young beans, Champagne sabayon €28
(Aquitaine Caviar supp. 10g/€25 - 30g/€70)
-
- Salers beef rib from Arnaud Billon, smoked with savory, reduced juice €10 / 100g
-
- Farm organic poultry from Perche, artichokes and herbaceous consommé €27
-
- Spiced pork ribs confit, vegetable and herbs "manteau" €25

CHEESE SELECTION

- From "la ferme d'Alexandre", peaches and strawberry chutney €15

DESSERTS

- Coconut and raspberry pavlova €9
-
- Cherries from Val d'Oise region, tonka bean €10
-
- White peach tart, almond cream and lemon thyme €10
-
- Vanilla "chou" and yuzu €11

WINE LIST - LE MARCHÉ

CHAMPAGNES

- Champagne Pommery Silver - 13cl **€21**
Champagne Pommery rosé Apanage - 13cl **€28**
Champagne Pommery cuvée Louise - 13cl **€35**

WHITE

- Bordeaux blanc sec de Suduiraut 2017 - 13cl **€12**
Friulano, Tenuta Villanova 2018 - 13 cl **€14**
Sancerre, Domaine Jean-Max Roger 2018 - 13cl **€17**

RED

- Côtes du Rhône, Domaine Saint Cosme 2017 - 13cl **€10**
Sancerre, Domaine P.Prieur - 13cl **€14**
Douro, Domaine Terras do Grifo 2014 - 13cl **€16**

WATER, COFFEE

- Evian 50cl **€7**
Badoit 50cl **€7**
Chateldon 75 cl **€10**
.
Espresso **€6**
Cappuccino **€9**