



— L'Ardoise du Marché —



## L'ARDOISE DU MARCHÉ HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR

Le chef étoilé Julien Medard et son épouse Delphine ont la joie et le privilège d'accueillir à nouveau tous leurs convives au sein de leur établissement

*L'Ardoise du Marché* à Boulleret

“Nous sommes pressés de vous revoir, depuis tous ces mois où vous avez été si nombreux à nous soutenir sur la vente à emporter. A très vite à notre table !”

Delphine, Julien et toute l'équipe

### LA REDÉCOUVERTE D'UNE CUISINE DES SENS...

Célébrant un nouvel élan de liberté, le chef Julien Medard a imaginé à l'occasion de sa réouverture, de nouvelles créations originales et de saison, odes au terroir sancerrois et à sa diversité naturelle.



## LES MENUS

Un menu **“Découverte”** en 8 services, invitant à la surprise et l'étonnement des sens à travers une balade gourmande, inspirée des plus belles récoltes de la région sancerroise. Tout en finesse et en transparence, le chef Julien Medard propose ici une cuisine aux variations soignées et sublimes par la vision experte de son sommelier, Stéphane Morand.

75€ par personne – 125€ Accord mets et vins



Un menu **“Plaisir des Sens”** en 5 services offrant à tous les gourmets, en quête de plaisir et de découverte, des plats aux noms évocateurs et gustativement équilibrés... Des “Asperges blanches de la Charité sur Loire”, brûlées et crues, accompagnées d'un crumble à la châtaigne et arrosées de vinaigre de cerise, un “Barbue cuit au naturel” et ses courgettes en texture, une “Volaille fermière de 100 jours”, servie avec le blanc farci de ses cuisses, une purée de lentilles sancerroises, un navet glacé et son jus rôti à la sarriette ou encore une tartelette “Fraises et Rhubarbe” montée au poivre Timur et agrémentée de feuilles de fraisier...

48€ par personne – 88€ Accord mets et vins

**\*Les menus “Plaisir des Sens” et “Découverte” sont disponibles en version végétarienne**

[\*\*MENUS\*\*](#)

Comme à son habitude, guidé par un principe d'émotions, le chef Julien Medard a souhaité réserver à ses futurs convives une cuisine métissée, pleine de justesse – entre jeu de couleurs et de textures – en hommage aux richesses de son patrimoine local.

[\*\*RÉSERVATION\*\*](#)

## **ET D'UNE GASTRONOMIE RESPONSABLE**

S'il y a bien une chose qui n'a pas changé à L'Ardoise du Marché, c'est bien l'engagement du chef Julien Medard à vouloir proposer une gastronomie toujours plus durable, à l'écoute de son terroir et de ses artisans. Exigeant sur le choix des produits en fonction des saisons, le chef est resté à la recherche uniquement de pépites saisies dans leur pleine fraîcheur et maturité... Des fruits et des légumes récupérés directement auprès de producteurs de sa commune, aux viandes et volailles fournies par des éleveurs de la région, la nouvelle palette gustative que proposent ses deux menus de réouverture traduit sa volonté immuable et constante de rester au plus proche de la nature.



Parce que la Gastronomie et l'Art de Vivre abritent des valeurs essentielles qui vous sont chères, l'Agence Catherine Barrier s'engage à vous offrir de nouveaux moments d'échanges et de partage autour des terroirs et de leur pépites : chef(fe)s pâtissiers, chef(fe)s cuisiniers, femmes et hommes restaurateurs, producteurs, cultivateurs, éleveurs, acteurs de l'univers du vin...

Notre équipe en charge des relations presse & médias de L'Ardoise du Marché vous donne rendez-vous très prochainement pour de nouvelles actualités gastronomiques.

Pour toutes sollicitations (demande d'interview, reportage, déjeuner presse) nous nous tenons à votre entière écoute et disposition !

Chaleureusement

L'équipe Catherine Barrier

À propos de l'Agence Catherine Barrier

*Fille du grand Chef Charles Barrier, Meilleur Ouvrier de France, Catherine Barrier connaît l'exigence et la passion qui animent les Chef(fe)s. Elle perçoit, avec justesse, les détails qui font la spécificité, la différence et la valeur intrinsèque des talents de la gastronomie.*

*À leurs côtés, elle révèle leur créativité et les accompagne vers la notoriété en ajustant, sur mesure, un plan de développement en réponse à un dispositif de conseils stratégiques*