

Le Bréard JUIN 2021

GOURMET -34€-

Huîtres N°2 de Gérard Macé, pomme/concombre et échalote

ou

Asperges et ricotta, petits pois, courgette, chapelure de Sarrazin

—

Cabillaud basse T°, risotto blé/céleri, verveine

ou

Râble de lapin/roquette, carottes au cumin, sauce à l'orange et à la graine de moutarde

—

Fraises, crémeux petits pois et sorbet citron basilic

ou

Rhubarbe, crème mascarpone et citron vert, abricot/estragon, glace à la rhubarbe

ou

Les Desserts Signatures :

Le Soufflé chaud aux fruits de passion, glace à la vanille Bourbon

ou

Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid

A la carte :

Entrées à 18€

Plats à 25€

Desserts à 12€

Le Bréard JUIN 2021

SAVEUR-55€- 1 Entrée / 1 Plat / Fromage / 1 Dessert

SENSATION-65€- (Dégustation en 6 services) 2 entrées/ 2 Plats/ Fromage/ 1Dessert

Le Foie gras, la rencontre savoureuse et surprenante du canard du Pays d'Auge et du maquereau de la baie de Seine

ou/et

Asperges et ricotta, petits pois, courgette, chapelure de Sarrazin

—

Bar cuit sur la peau, petits pois, le jus des cosses, laitue Celtuce et pancetta

ou/et

Râble de lapin/roquette, carottes au cumin, sauce à l'orange et à la graine de moutarde

—

L'Assiette de Fromage de François

—

Fraises, crémeux petits pois et sorbet citron basilic

ou

Rhubarbe, crème mascarpone et citron vert, abricot/estragon, glace à la rhubarbe

ou

Les Desserts Signatures :

Le Soufflé chaud, aux fruits de passion, glace à la vanille Bourbon

ou

Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid

—

A la carte :

Huître à 18€/L'Asperge à 18€/Le Foie gras à 25€

Le Lapin à 25€/Le Cabillaud à 25€/Le Bar à 35€

Fromage à 9€

Dessert à 12€