

Le Bréard 2021



GOURMET -34€-

L'huître et la poire comme un bavarois iodé,

une glace aux algues

ou

Haddock, potimarron et orange, émulsion noisette

—

Lieu cuit à basse T°, patate douce/fruits de la passion, condiment kumquat

ou

Pièce de bœuf grillée au barbecue, Poireaux/espuma de pomme de terre/champignons
et une réduction de jus de viande à l'échalote

—

Granny Smith en feuille à feuille, pomme/gingembre en sorbet, cidre en émulsion,
cardamome en crémeux

ou

Poire rôtie, sauce au vin rouge, glace à l'amande

ou

Les Desserts Signatures :

Le Soufflé chaud aux fruits de passion, glace vanille Bourbon

ou

Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid

A la carte :

Entrées à 18€

Plats à 25€

Desserts à 12€

Le Bréard 2021

SAVEUR-55€-

1 Entrée / 1 Plat / Fromage / 1 Dessert

SENSATION-65€- (Dégustation en 6 services)

2 entrées/ 2 Plats/ Fromage/ 1Dessert

Thon mariné à la sauce soja, fine chapelure de coriandre, betteraves et framboises

ou/et

Haddock, potimarron et orange, émulsion noisette

—

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine (bateau Amarante), topinambours,

émulsion 100% arabica

ou/et

Pièce de bœuf grillée au barbecue, Poireaux/espuma de pomme de terre/champignons

et une réduction de jus de viande à l'échalote

—

L'Assiette de Fromage de François

—

Granny Smith en feuille à feuille, pomme/gingembre en sorbet, cidre en émulsion,

cardamome en crémeux

ou

Poire rôtie, sauce au vin rouge, glace à l'amande

ou

Les Desserts Signatures :

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

ou

Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid

A la carte :

Huître 18€ / Haddock 18€ / Thon 25€

Bœuf 25€ / Lieu 25€ / Saint Jacques 35€

Fromage à 9€

Dessert à 12€