

## **MENU GOURMET -40€-**

*Le Bréard*

**Maquereau en gravelax**,  
carottes de couleur en pickles, chips et sorbet,  
infusion d'estragon

**ou**

**Saumon juste saisi au barbecue**, choux rave et frisé  
vinaigrette fumée, condiment oignon et salicorne

—

**Lieu jaune cuit à basse T°**, asperges blanches, hollandaise à l'ail des ours  
et condiment à l'ail noir

**ou**

**Pièce de bœuf grillée au barbecue**, Poireaux grillés par la flamme, espuma  
de pomme de terre aux champignons et une réduction de jus de viande à l'échalote

—

**L'Assiette de Fromage de François (supplément 9€)**

—

**Coco/mangue**, persil et gingembre

**ou**

**Bavaroise et ganache chocolat/café**, sorbet orange sanguine

**ou**

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

**ou**

**Le Chocolat Valrhona 70% en chaud/froid**

**Prix à la Carte : Entrées 18€/Plats 25€/Fromage 9€/desserts 12€**