

Le Bréard

Menu Saint Valentin 2024

Mercredi 14 février au dîner

95€ par personne hors boissons

Forfait apéritif et vins 55€

Champagne L'esprit de Chapuy rosé

-

Mise en bouche

-

Langoustine en raviole,

bouillon de légumes, coco/citronnelle, huile de vanille

Montlouis sur Loire « Le Touche-Mitaine » 2021 D. Le Rocher des violettes

-

Turbot de nos côtes rôti,

kumquat et clémentine, patates douces aux 5 épices

Vézelay 2022, Domaine La Croix Montjoie, « La Voluptueuse » AB

-

Demi-pigeon,

betteraves rôties, oignons doux et condiment sésame

Lussac Saint Emilion, Château Tour de Ségur 2012

-

Fromages affinés par François Olivier

-

Cœur litchi,

mousse à la rose et framboises givrées

Pétillant framboise et estragon, un cœur de gin à la rose