

ETE

C'EST LA RENCONTRE DE DEUX UNIVERS, BRUTS ET SAUVAGES.
LA NATURE MARINE ET INDOMPTÉE DES CÔTES BRETONNES,
LA PUISSANCE TELLURIQUE ET SECRÈTE DES FORÊTS DU MORVAN.

TOUTE L'EXISTENCE DE PATRICK BERTRON S'INSCRIT ENTRE SES DEUX HORIZONS.
SA CUISINE RACONTE SON AMOUR MÉTISSÉ
POUR UNE MER NATALE ET UN TERROIR D'ADOPTION.

NOUS VOUS LAISSONS DÉCOUVRIR AVEC GOURMANDISE LÀ OÙ PLONGENT SES RACINES.

RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR www.bernard-loiseau.com

NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES). NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

AMORCES

	€
GIROLLES ET ASPERGES SAUVAGES GLACE AUX CHAMPIGNONS, BOUILLON DE GIROLLES AU LIERRE TERRESTRE	45
LANGOUSTINES DU GUILVINEC ARTICHAUTS VIOLETS À L'HUILE DE NOISETTES SAUVAGES	79
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE CHOUX FLEURS, CHOUCHEN	55

DES OCÉANS ET DES RIVIÈRES

DOS DE BROCHET COMME EN POCHOUSE TÉTRAGONE, OSEILLE	70
DARNE DE SANDRE NAVET BOULE D'OR DES JARDINS DE PANNECIÈRE	65
HOMARD BLEU DES CASIERS DE LA MER CELTIQUE BISQUE À L'ANGÉLIQUE, FENOUIL	85

DES PÂTURAGES

BŒUF DE CHAROLLES A.O.P. JUS AU REGAIN	98
CÔTE DE VEAU FERMIER AU MÉLILOT JEUNES LÉGUMES, GIROLLES	160
SUPRÊME DE PIGEON DU PAYS DE RETZ RADIS, JUS AUX ALGUES	68

POUR 2 PERSONNES

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PRIX NETS, VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANCE

CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU

JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL	84
SANDRE À LA PEAU CROUSTILLANTE ET FONDUE D'ÉCHALOTE SAUCE AU VIN ROUGE	77
POMME DE RIS DE VEAU DORÉE À LA PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE	120
ROSE DES SABLES À LA GLACE PUR CHOCOLAT ET COULIS D'ORANGE CONFITE	24
SAINT-HONORÉ <i>CUIT MINUTE</i> À LA CRÈME CHIBOUST POUR DEUX PERSONNES - ATTENTE 45 MINUTES	48

BERNARD  LOISEAU.

FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS 25 €

DESSERTS

FRAISES ET POLYPODE 30 €
BISCUIT DE SAVOIE, SORBET À L'OSEILLE

PÊCHE BLANCHE ET BOURGEONS DE CASSIS 30 €
FINE GELÉE AU ROSÉ DE MARSANNAY

FRAMBOISES, SORBET À L'ESTRAGON 30 €
BRIOCHE COMME UN PAIN PERDU

CHOCOLAT GRAND CRU DE LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 28 €
TUILE DE SÉSAME ET SORBET KUMQUAT

SOUFFLÉ CHAUD AU NECTAR DE CAZETTE DE BOURGOGNE 30 €

UN SALON EST MIS À DISPOSITION DES FUMEURS A LA FIN DU REPAS.



RESERVEZ VOTRE TABLE

[Tél. : +33 \(0\)3 80 90 53 53](tel:+33(0)380905353)

