

LMB

Chef Rémi Le Bretton

CARTE
HIVER

2024-2025

LMB

CHEF RÉMI LE BRETON

NOS SERVICES

Petit-déjeuner de 7h00 à 10h15

Déjeuner de 12h00 à 14h00

Diner de 19h15 à 21h45

PETIT-DÉJEUNER

COFFEE BREAK ☕ 6,90€
Tall Drink + Viennoiserie

PETIT-DÉJEUNER EXPRESS 12,50€
Un jus, Une boisson chaude,
Viennoiserie, Pain

Buffet continental 24,00€
Horaire : 7h à 10h15

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

DINER DE NOËL 59,00€
24 au soir et 25 midi *hors boisson*

DINER DU NOUVEL AN 169€
31 décembre *boissons comprises*

BRUNCH DU NOUVEL AN à partir de 49.00€
1er Janvier

**VOIR NOTRE
MENU DES FÊTES**



**RÉSERVER
VOTRE TABLE**



LE SEMAINIER

Entrée Plat Dessert 30€

Entrée Plat ou Plat Dessert 26€

Plat 22€

ENTREE

Œuf poché Meurette

OU

Velouté du Moment

PLAT

LUNDI

Poule au Pot

MARDI

**Dos de cabillaud rôti à la grenobloise,
pomme anglaise, carotte & courgette**

MERCREDI

**Confit de canard,
pommes sarladaises**

JEUDI

Bar grillé, pommes vapeur

VENDREDI

Merlu, Lentille beluga

SAMEDI & DIMANCHE

**Filet de bœuf Wellington,
sauce Madère
Supplément 9€**

DESSERT

Île Flottante

Crème Caramel

Sorbet / Glace

À PARTAGER

JAMBON BELLOTA 100% De los Pedroches	24€
TARTINES DE FOIE GRAS Quatre toast & son chutney de saison	14€

ENTRÉES

SOUPE DE POISSON DE ROCHE Sauce rouille, croûtons	14€
SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON Un grand classique	12€
POIREAUX VINAIGRETTE Garniture gourmande	10€
TARTINES DE FOIE GRAS Quatre toasts et son chutney	14€
FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS Chutney et son pain toasté	16€
SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ Fumé au Bois de Hêtre à St Jean de Luz	16€
OEUF PÔCHÉ Sauce meurette	9€
VELOUTÉ Légumes de saison	9€
SALADE CÉSAR Blanc de Poulet, Croûtons, Œufs dur, Ventrêche	24€

POISSONS

- SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE** 36€
Pomme de terre à l'anglaise
- FILET DE TRUITE SAISI, SAUCE CIBOULETTE** 25€
Gnocchis de pomme de terre, courges & champignons
- NOIX DE SAINT JACQUES MARQUÉES AU FEU DE BOIS** 35€
Légumes & semoule de blé, sauce onctueuse au curcuma

VIANDES

- FILET DE BŒUF RÔTIS, SAUCE AUX POIVRES** 35€
Frites, Viande Charolaise
- HAMBURGER**
Viande Charolaise, Neufchâtel, Tomate, Cornichon 23€
- SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES** 29€
Gratin de macaroni aux blètes
- TARTARE DE BŒUF, TAILLÉ DANS LE FILET** 24€
Frites, Viande charolaise

VÉGÉTARIEN

- TAGLIATELLE À LA CRÈME DE TRUFFE** 22 €
Champignons
- MENU ENFANT** 12,50€
plat + dessert+ boisson

DESSERTS

KOUIGN AMANN	10€
Le dessert incontournable d'enfance de notre Chef	
PROFITEROLES TRADITIONNELLES,	12€
glace vanille. Chocolat de la Maison Txokola	
FONDANT AU CHOCOLAT	12€
Chocolat de la Maison Txokola	
ÎLE FLOTTANTE	9€
Crème anglaise	
CRÈME RENVERSÉE AU CAMEL	9€
Biscuit Sablé	
TARTE TATIN	9€
Crème vanille	
GLACE À L'ARMAGNAC DE NOTRE CHEF	7€
*Château Laballe VS	+16€

THIERRY BAMAS GLACES & SORBETS

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, RHUM-RAISIN,
CAFÉ, PISTACHE
CITRON, MANGUE-ORANGE, FRAMBOISE

1 BOULE 4€ - 2 BOULES 6€ - 3 BOULES 8€

SORBETS DE NOTRE CHEF

ANANAS

MENTHE

1 BOULE 5€

2 BOULES 7€

3 BOULES 9€

Prix TTC, service compris