

**CHEF RÉMI
LE BRETTON**

NOTRE CHEF

Il y a un temps pour tout dans la vie.

Un temps pour s'aimer, un temps pour se construire,
un temps pour s'instruire, et d'autres pour se divertir.

Aujourd'hui et en ce lieu, nous vous proposons de prendre un temps
pour découvrir chaque plat cuisiné par notre brigade.

Et ainsi prendre plaisir.

Dirigé par le Chef Rémi Le Bretton, il quitte sa région natale de
Bretagne et prend les rênes de la cuisine du LMB en 2010.

Une carte voulue du terroir mais toujours avec un grain iodé.
La cuisine de notre Chef est à son image : généreuse.

NOS PRODUCTEURS

<i>Glaces & Sorbets</i>	Thierry Bamas - Meilleur Ouvrier de France
<i>Poulet fermier</i>	Maison Garat dans les Landes
<i>Homard bleu</i>	Dima - Mareyeur
<i>Fruits et légumes</i>	L'Orangerie à Anglet - Meilleur Ouvrier de France
<i>Aromates & Fleurs</i>	La Vallée des deux sources - Collège Culinaire de France

Champagnes

	14CL	75CL	150CL
Saint Gall - Brut Premier Cru	14€	69€	90€
Moët & Chandon - Brut impérial	-	89€	155€
Billecart Salmon - Brut Réserve	30€	95€	-
Billecart Salmon - Rosé	-	145€	-
Billecart Salmon - Blanc de blanc	-	160€	-
Dom Pérignon 2010 - Vintage	-	245€	-

Vins Au verre

	14CL
ROUGE	
Bordeaux - Château de Seguin "Bordeaux Supérieur"	7€
Rioja - Espagne "Navajas" - 2017	8€
Chinon - Loire "Les Galets" M. Plouzeau	8€
BLANC	
Domaine de Romarion - Chardonnay	7€
Jurancon doux AOC BIO - Le Clos Bengueres	8€
Chablis 1er Cru - Les vaillons. Daniel Dampit	11€
Liquoreux - Pineau des charentes - 10cl	9€
ROSÉ	
Côte de Provence - Miraval	9€
AUTRE	
Sangria maison - Rouge ou blanche	7€
Prosecco - Vin pétillant italien - Riccardo	8€
Porto - Rouge ou blanc - Maison TAWNY	7€

CHEF RÉMI
LE BRETTON

Entrées

Soupe gratinée à l'oignon <i>Un grand classique</i>	12€
Poireaux vinaigrette <i>Accompagnés d'une garniture gourmande</i>	12€
Tartines de foie gras <i>4 toast de foie gras</i>	14€
Foie gras mi-cuit par nos soins <i>Et son chutney</i>	16€
Truite fumée du Pays-basque <i>Et son chutney</i>	14€
Jambon Bellota Pata Negra <i>Chiffonnade de Jambon Bellota</i>	24€
Poêlée de champignons <i>Oeuf de poule et Cécina</i>	14€
Escargots en coquille, par 6 ou 12 <i>Escargots Label Rouge</i>	12€ 22€
Entrée du Jour	8€

Salades

Salade d'endive <i>Magret fumé, Comté, Noix et Foie gras</i>	22€
Salade de pomme roseval <i>Mangue, Avocat et Truite fumée</i>	20€

CHEF RÉMI
LE BRETTON

Plats

Quenelles de truite des Pyrénées Sauce Nantua	26€
Chipirons et linguine Coulis de Piquillos	22€
Sole entière cuite meunière <i>Accompagnée d'une pomme purée</i>	34€
Noix de St Jacques saisies <i>Fumet de barbe, épeautre persillé aux coquillages et champignons</i>	30€
Casarecce à la truffe <i>Cécina, tomate cerise, butternut</i>	23€
Suprême de Volaille aux Morilles <i>Gratin de macaroni au céleri et ventreche</i>	23€
Filet de boeuf rôti, pomme frite ou purée <i>Sauce au poivre - Viande Charolaise</i>	32€
Tartare de boeuf et frite <i>Taillé dans le filet - Viande Charolaise</i>	22€
Plat du Jour	18€

CHEF RÉMI
LE BRETTON

Desserts

Profiterole traditionnelle à la glace vanille Le dessert incontournable du LMB	12€
Kouign Amman et sa boule de glace vanille Le dessert signature de notre Chef	10€
Crêpes à la manière suzette Flambées au Grand Marnier	12€
Poire Belle-Hélène Biscuit sang gluten	10€
Fondant au chocolat Et sa crème anglaise pralinée	10€

Glaces et sorbets

Thierry BAMAS - Meilleur Ouvrier de France

Vanille Chocolat Pistache Café Rhum-Raisin

Fraise framboise citron mangue-orange

1 boule	4€
2 boules	6€
3 boules	8€
Facon colonnel - vodka Belvedere 5cl	12€