
LA BAULE

OFFICIEL DE FRANCE

DU JEUDI 6 AU DIMANCHE 9 JUIN 2024



LA BAULE



EDOUARD SET OFFICIEL DE FRANCE





LES DÉJEUNERS

Le Déjeuner du Jeudi 6 Juin 2024

Saumon Label rouge, miroir de betterave en deux textures



Filet de bœuf, jus gourmand, écrasé de pomme de terre, pétales de truffe et bouquet de légumes



Blanc manger à l'amande douce, cerise et amarena



Table en 1ère Ligne

Formule incluant :

Entrée, plat et dessert

Table Haute en 2ème Ligne

Formule incluant :

Entrée, plat et dessert

Accès à la table à partir de 12h00 et pour la journée

Le Déjeuner du Vendredi 7 Juin 2024



Mise en bouche



Tomates d'antan et groseilles juste émondées sur une stracciatella.
Graines de courges et pistache, amandes blanches torrifiées.
Tuile de blé noir et émulsion au basilic.



Dos de cabillaud escorté de tagliatelles fraîches au
homard bleu



Finger chocolat et pécan, fraîcheur kalamansi et mandarine

Table en 1ère Ligne

Formule incluant :

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert

1 coupe de champagne

Table Haute en 2ème Ligne

Formule incluant :

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert

1 coupe de champagne

Accès à la table à partir de 12h00 et pour la journée

Le Déjeuner du Samedi 8 Juin 2024

Mise en bouche



Duo de crevettes de Madagascar et asperges vertes,
coulis d'asperges



Château filet de veau fermier, crumble d'herbes et jus gourmand.
Mousseline de carottes nouvelles, légumes croquants du Val Nantais (pois
gourmands, oignons nouveaux...)



Nage de pommes et poires aux épices douces



Table en 1ère Ligne

Formule incluant :

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert

1 coupe de champagne

Table Haute en 2ème Ligne

Formule incluant :

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert

1 coupe de champagne

Accès à la table à partir de 12h00 et pour la journée

Le Déjeuner du Dimanche 9 Juin 2024



Mise en bouche



Fine tarte tiède aux morilles, herbe potagère,
émulsion de parmesan au vin jaune



Bar* de nos côtes mariné au Miso, jus brun,
Eclats de pomme de terre grenaille. Chou Pak Choi juste étuvé, oignons
bottes, éclats de champignons du moment



Duo de fraises et framboises, biscuit financier pistache

Table en 1ère Ligne

Formule incluant :

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert
1 coupe de champagne

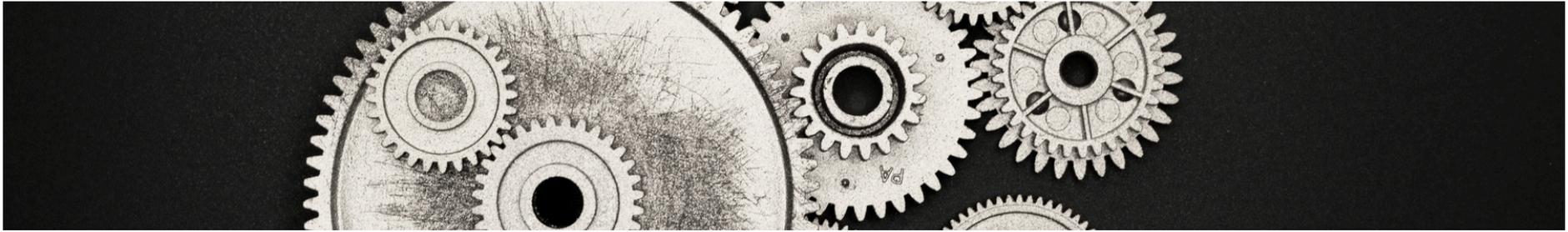
Table Haute en 2ème Ligne

Formule incluant :

Mise en bouche, Entrée, plat et dessert
1 coupe de champagne

Accès à la table à partir de 12h00 et pour la journée

*Travaillant avec du poisson frais, nous sommes tributaires des arrivages. Un autre poisson noble pourra être proposé.



Nos atouts:

Notre passion pour la cuisine

au fil des saisons, nous avons su développer des recettes relevant d'une création raisonnée mettant toujours en oeuvre les produits finis y compris ceux de mon terroir: la Bretagne !

Des produits frais,

Le mariage subtil de couleurs et de saveurs

Un foisonnement de détails raffinés et le goût du challenge.

Merci de nous faire confiance...

Hervé Thomazo et son équipe.