

# À LA CARTE

## ENTRÉES

**COQUILLAGES DE MON PAYS EN DIFFÉRENTES TEXTURES** 58 €  
*en arrivage des familles Bourgogne, Fritel, Lorieau ou Valzolgher,  
méli-mélo de chou-fleur et consommé d'échalotes*

**RISOTTO CUISINÉ AU HADDOCK** 60 €  
*langoustines bretonnes en épais carpaccio,  
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*

**CREVETTES BOUQUET DE MON PAYS JUSTE CUITES** 66 €  
*pommes de terre Rosabelle de Juliette,  
coulis de capucine*

## PLATS

**DEMI HOMARD FROTTÉ À L'AIL DES OURS** 96 €  
*champignons crème cuisinés au vin jaune,  
sucs de cuisson et fleurs de nos jardins*

**ROUGET DES «2 FRÈRES» EN DÉLICATES TEXTURES** 83 €  
*margates de mon pays et haricots verts,  
essence de crevettes boucauts à l'huile de sureau*

**FILET DE BOEUF JERSIAISE ROULÉ AU BASILIC** 92 €  
*bayaldi d'aubergines de Juliette,  
onctueuse sauce au parfum d'estragon*

**LIÈVRE FRANÇAIS «À LA ROYALE»** 96 €  
*farci au foie gras, purée de panais et cerfeuil tubéreux,  
façon «sénateur Couteaux» et mousseline de pomme de terre*

*Tous les plats des menus peuvent être pris « à la carte ».  
Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine de toutes nos viandes bovines.*



**ANNE DE BRETAGNE HÔTEL\*\*\*\* RESTAURANT** MICHELIN

MATHIEU GUIBERT - Port de Gravette - 163, Boulevard de la Tara - 44770 La Plaine-Sur-Mer

Téléphone +33(0)2 40 21 54 72 - [www.annedebretagne.com](http://www.annedebretagne.com) | |