

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*
- LE «DIAMANT NOIR», L'ENDIVE ET LA SAINT-JACQUES** 94 €
*endives cuisinées à la truffe Mélanosporum, carpaccio de Saint-Jacques,
fumet des bardes généreusement condimenté*

PLATS

- DEMI HOMARD FROTTÉ À L'AIL DES OURS** 109 €
*champignons crème cuisinés au vin jaune,
sucs de cuisson et fleurs de nos jardins*
- SAINT PIERRE CONFIT AU CAFÉ** 83 €
*tarte de salsifis et oursin,
cuisson d'une cotriade à l'huile d'herbes*
- DUO DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS DE CANARD** 92 €
*cerfeuil tubéreux et chou frisé du Pays de Retz,
jus des carcasses à la truffe mélanosporum*

*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 |  | 