

À LA CARTE

ENTRÉES

COQUILLAGES DE MON PAYS EN DIFFÉRENTES TEXTURES 66 €
*en arrivage des familles Bourgogne, Fritel, Lorieau ou Valzolgher,
méli-mélo de chou-fleur et consommé d'échalotes*

RISOTTO CUISINÉ AU HADDOCK 63 €
*langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*

ROUGET BARBET DE LA PÊCHE LOCALE 64 €
*juste mariné au basilic,
soupe de poisson légèrement gélifiée*

PLATS

HOMARD PIQUÉ À LA VERVEINE 103 €
*pomme de terre, champignons et abricots confits,
essence de crustacés parfumée au vin jaune*

LIEU DE LIGNE CONFIT PUIS GRILLÉ À LA FLAMME 79 €
*raviole de betterave et poutargue,
sauce onctueuse au vin rouge et essence d'herbes*

BOEUF WAGYU ROULÉ AU BASILIC 95 €
*romaine farcie d'une fricassée de céleri au barbecue,
sabayon d'une béarnaise au jus de boeuf*

*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 | [f](#) | [g](#)