

ALCHIMIE

ENTRE EMBRUNS ET LITTORAL

*Une composition gastronomique du Chef où les richesses d'une mer nourricière
et d'une terre généreuse se côtoient inlassablement.*

ROUGET BARBET DE LA PÊCHE LOCALE

*juste mariné au basilic,
soupe de poisson légèrement gélifiée*

RISOTTO CUISINÉ AU HADDOCK

*langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*

TURBOT DES 2 FRÈRES DÉLICATEMENT BRAISÉ *

*chou rave et rigadeaux,
sucs d'arêtes et cardamome*

LIEU DE LIGNE CONFIT PUIS GRILLÉ À LA FLAMME

*raviole de betterave et poutargue,
sauce onctueuse au vin rouge et essence d'herbes*

DESSERT DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

** uniquement dans le menu en 5 services*

MENU EN 5 SERVICES	160 €
L'ACCORD METS ET VINS, EN 5 SÉQUENCES	90 €
MENU EN 4 SERVICES	120 €
L'ACCORD METS ET VINS, EN 4 SÉQUENCES	70 €



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 | |