

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*

CREVETTES BOUQUET DE MON PAYS JUSTE CUITES

*pommes de terre Rosabelle de Juliette,
coulis de capucine*

TURBOT DES 2 FRÈRES DÉLICATEMENT BRAISÉ *

*asperges blanches de monsieur Poupard et rigadeaux,
suc d'arêtes et cardamome*

SAINT PIERRE CONFIT AU CAFÉ

*tarte de salsifis et oursin,
cuisson d'une cotriade à l'huile 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 | |