

**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*

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



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