

DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

ABRICOT EN COEUR COULANT ET ACIDULÉ 29 €
*nuage et nage frappée à la fleur d'Osmanthus,
rafraîchi d'un sorbet abricot estragon*

FRAISE EN CRÉMEUX ACIDULÉ AU VINAIGRE FLORAL 29 €
*mousse de réglisse de Calabre,
pruneaux moelleux, crème glacée au lait ribot*

CHOCOLAT EN CROUSTILLANTS MACAÉ PUR BRÉSIL 29 €
*crémeux gourmand et praliné noix de macadamia,
douceur à la fleur de macis*

FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES 26 €
*Fromagerie et crèmerie Beillevaire à Machecoul,
Fromagerie Kerouzine à Vannes,
Fromagerie du Curé Nantais à Pornic*

*pain Muesli « Maison »
mesclun de salade de Valentin Bonfils à Bourgneuf-en-Retz*



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 |  | 