

DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

- PANAI EN MOUSSE ET POÊLÉ AU BEURRE NOISETTE** 29 €
*rafraîchi d'un sorbet poire conférence et vanille,
streusel et crèmeux noisette double torréfaction*
- YUZU EN CRÉMEUX ACIDULÉ ET MARMELADE D'ÉCORCES** 29 €
*mousse d'angélique du Marais Poitevin,
sorbet végétal à l'absinthe et poudre de graines d'angélique*
- CHOCOLAT EN CROUSTILLANTS MACAÉ PUR BRÉSIL** 29 €
*crèmeux 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 | |