

## DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

- YUZU EN CRÉMEUX ACIDULÉ DOUCEUR VANILLÉE** 25 €  
*mousse à l'angélique du Marais poitevin,  
sorbet végétal aux 130 plantes et fleurs*
- FRAISE EN SORBET ET CRÉMEUX ACIDULÉ** 25 €  
*douceur gourmande d'avocat,  
parfait glacé au citron vert*
- CHOCOLAT GUANAJA INFUSÉ AU MÉLILOT** 25 €  
*macaron au thym-citron, crème brûlée au cassis noir de Bourgogne,  
sur un sablé croustillant au Xocopili*

## FROMAGES


- LE PLATEAU DE FROMAGES** 22 €  
*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](http://www.annedebretagne.com) |  | 