

## DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

- CROQUANT-CROUSTILLANT AUX DEUX MÛRES** 25 €  
*nuage crémeux au laurier du jardin,  
marmelade de pêches de vigne du Chêne Tors*
- MELON INFUSÉ DOUCEMENT AU FALERNUM** 25 €  
*mousse de citron confit, crémeux au gingembre,  
sorbet au melon concentré*
- CHOCOLAT GUANAJA INFUSÉ AU HÊTRE** 25 €  
*macaron à la pimprenelle, crème brûlée à la badiane,  
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) |  | 