

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 |  | 