

## DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

- POIRE DOUCEMENT CUITE AU MACIS** 25 €  
*crèmeux et streusel d'amandes torréfiées,  
délicate écume de Lambig vieux de Bretagne*
- CRÉMEUX ET SORBET À LA GRENADE** 25 €  
*ganache ultra gourmande et pistaches caramélisées,  
coulis d'infusion de gin au cédrat*
- CHOCOLAT GUANAJA AU WHISKY EDDU** 25 €  
*macaron et crème brûlée à la mandarine,  
sur un sablé croustillant au Xocopili et sarrasin torréfié*

## 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) |  | 