

DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

NUAGE ET COULIS DE FRAISES AU SECHOUAN ROUGE 25 €
*pain de Gênes et crème légère à l'amande,
rafraîchit d'un parfait glacé au combawa*

MELON INFUSÉ DOUCEMENT AU FALERNUM 25 €
*mousse de citron confit, crémeux au gingembre,
sorbets au melon concentré*

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 |  | 