

ALCHIMIE

ENTRE EMBRUNS ET LITTORAL

*Une composition gastronomique du Chef où les richesses d'une mer nourricière
et d'une terre généreuse se côtoient inlassablement.*

ARAIGNÉE DE MON PAYS ET PIGEON DE PORNIC

*lentilles issues de semences paysannes et biologiques en différentes textures,
sur une délicate gelée à la fève de tonka*

MOULES DE BOUCHOT « LA PLAINAISE » DE LA MAISON BAUDET

*tomates des familles Morisseau et Sire délicatement acidulées,
sucs de cuisson parfumés au safran de la côte de Jade*

RISOTTO « VIALONE NANO » CUISINÉ A L'ANGUILLE FUMÉE *

*langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*

SAINT PIERRE DÉLICATEMENT ETUVÉ AUX ALGUES

*pomme de terre « rosabelle » de la famille Morisseau au citron doux
sauce onctueuse au vermouth de la maison « Distiloire »*

DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

**uniquement dans le menu en 5 services*

MENU EN 5 SERVICES	110 €
L'ACCORD METS ET VINS, EN 5 SÉQUENCES	60 €
MENU EN 4 SERVICES	85 €
L'ACCORD METS ET VINS, EN 4 SÉQUENCES	45 €



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 | |