

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.*

PREMIÈRES SAINT-JACQUES TENDREMENT ACIDULÉES

*émulsion de butternut de la Milliassière,
cerneaux de noix et neige de châtaigne*

RIGADEAUX DE MON PAYS EN DOUCE MARINIÈRE

*céleri de la famille Sire cuisiné au thym citron,
fine tranche de merlan de ligne juste rôtie meunière*

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 « rubis » 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 | |