

# 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.*

## COQUILLES 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*

---

## BAR DE LIGNE POÊLÉ AU BEURRE DEMI-SEL

*chou-fleur de pays dans tous ses états et coquillages,  
sauce infusée à la cardamome verte*

---

## 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](http://www.annedebretagne.com) | |