

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.*

SAINT-PIERRE NACRÉ AUX ALGUES DE GRAVETTE

*déliçats poireaux de la Milliassière en différentes textures,
tartare acidulé de bigorneaux de la baie de Bourgneuf*

ANGUILLE FUMÉE LAQUÉE AU VIN ROUGE

*servie sur son toast gourmand, pétales de chou rave acidulés,
purée de panais délicatement fumée*

SOLE DES « 2 FRÈRES », RÔTIE SUR L'ARÊTE *

*aux éclats de noisettes torréfiées, pomme de terre soufflée,
pousses d'épinards et sabayon au vin jaune*

LIEU JAUNE DE LIGNE POÊLÉ AU LAURIER

*haricots « beurre » de la famille Morisseau,
cotriade bretonne aux parfums de nos côtes*

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 | |