

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 ET RIGADEAUX DU PAYS DE RETZ

*céleri et tapioca cuisinés au thym citron,
pomme granny smith et émulsion marinière*

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*

LOTTE JUSTE RÔTIE AU BEURRE DE FENOUIL

*endives braisées et généreusement condimentées,
bouillon de crustacés aux langues d'oursins*

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 | |