31 DÉCEMBRE 2019

MENU RÉVEILLON
de la Saint-Sylvestre

PRÉ-ENTRÉES
Huître / Crevettes bouquets / Raie du Pays de Retz / Œuf au saumon
Champagne Blanc Bollinger Grande Année 2004 Brut

BAR JUSTE MARINÉ AUX OURSINS
Délicate gelée de pomme Granny Smith et caviar « Ossetra »
Muscadet Sèvre-et-Maine Cru Gorges Domaine Bregeon 2014

GROSSE COQUILLE SAINT-JACQUES EN CARPACCIO
Risotto à l'anguille fumée, émulsion parmesan
Savennières Domaine Eric Morgat Clos Serteaux 2015

TURBOT PIQUÉ À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM
Chou de la ferme confit et bouillon d'un pot-au-feu
Pessac-Léognan Blanc Famille Dillon La Clarté de Haut-Brion 2011

HOMARD BRETON RÔTI AUX ALGUES
Pomme de terre soufflée, sauce aux œufs de brochet
Alsace Grand Cru Riesling Domaine Kientzler Geisberg 2011

POULARDE DE M. COGNARD POCHÉE AU LAIT
Salsifis braisés à la truffe noire et consommé truffé
Échezeaux Grand Cru Domaine Capitain-Gagnerot 2006

SAVEURS ENVOUTANTES LITCHI ET PAMPLEMOUSSE RUBY
Notes herbacées du thé matcha, rafraîchi par la fleur d'hibiscus
Coteaux Du Layon Domaine Ogereau 2009

CAFÉ ET MIGNARDISES
Champagne Blanc Famille Bérèche & Fils Réserve Brut

Menu complet avec dégustation de grands crus servis en magnum (menu sous réserve de modifications selon disponibilité des produits)
350 € PAR PERSONNE, BOISSONS COMPRISES

LES GRANDES TABLES DU MONDE
RELAIS & CHATEAUX

ANNE DE BRETAGNE HÔTEL**** RESTAURANT MICHELIN
Port de Gravette - 163, Boulevard de la Tara - 44770 LA PLAINE-SUR-MER | Tél. 02 40 21 54 72 | www.annedebretagne.com