



NOUVEL AN 2018

réveillon de la Saint - Sylvestre

PRÉ-ENTRÉES

*Oursin, huître, crevettes grises, homard
Champagne Blanc, Palmer - 1998*

LANGOUSTINE ROYALE DES CÔTES BRETONNES RÔTIE

Citron caviar et bavaroise fenouil, herbes potagères

COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SOMME

*Truffe blanche d'Alba « Magnatum Pico », mousseline d'artichaut
Collioure Blanc, Domaine de la Rectorie, « Argile » - 2012*

CIVELLES DE MON PAYS JUSTE POËLÉES

*Céleri, et tapioca cuisinés au thym citron, émulsion marinière
Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Louvetrie, Jo Landron « Fief du Breil » - 2007*

BAR DE LIGNE POCHÉ DOUCEMENT ET CAVIAR BAERI

*Poireaux de la Milliassière en papillote, fumet acidulé juste crémé
Chassagne-Montrachet Blanc, Village Lamy-Pillot - 2014*

POULARDE DE LA MAISON DAUDET FARCIE AU FOIE GRAS

*Truffe Noire Melanosporum, consommé de volaille généreusement truffé
Nuit-Saint-Georges 1^{er} cru, Domaine Méo-Camuzet, « Aux Murger » - 1999*

CLÉMENTINE DE CORSE EN SUPRÊMES SEMI-CONFITE

*Crèmeux au safran du Pays de Retz, croustillant chocolaté 72 % pur Vénézuéla
Maury, Domaine Pouderoux - 2011*

CAFÉ ET MIGNARDISES

Champagne, Billecart-Salmon, Brut Rosé

Menu complet avec dégustation de grands crus servis en magnum (menu sous réserve de modifications selon disponibilité des produits)

350 € PAR PERSONNE, BOISSONS COMPRISES



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