

À LA CARTE

ENTRÉES

SAUMON DELICATEMENT FUMÉ PAR NOS SOINS PUIS TIEDI 39 €
*bavaroise de mâche nantaise iodée de coquillages,
coulis de cresson doucement acidulé*

ORMEAUX SAUVAGES DE L'ATLANTIQUE 48 €
*juste colorés au beurre demi-sel,
blettes de la Milliassière au vinaigre de xérès*

COQUILLES SAINT-JACQUES ET CAVIAR BAERI 54 €
*céleri de mon pays et tapioca au thym citron,
pomme granny smith et émulsion marinière*

POISSONS

BAR DE LIGNE POÊLÉ AUX ALGUES DE LA GRAVETTE 49 €
*couteaux juste tiédés et salsifis braisés,
bouillon de crustacés aux langues d'oursin*

SOLE MEUNIÈRE CUITE SUR L'ARÊTE 55 €
*aux éclats de noisettes torréfiées,
eringii confit et sabayon au vin jaune*

VIANDES

RIS DE VEAU ET TRUFFE BLANCHE « MAGNATUM PICO » 78 €
*risotto « baldo de Lombardie » crémeux,
neige de châtaigne et jus court*

LIEVRE A LA ROYALE EN DEUX SERVICES 56 €
*farcé au foie gras, cerfeuil tubéreux rôti et mousseline de panais
façon sénateur couteaux, purée de pomme de terre ratte*

Tous les plats des menus peuvent être pris « à la carte »

Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine de toutes nos viandes bovines.



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 | f | @

DESSERTS

DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

- POIRE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE** 25 €
*douceurs d'Orélys et de betterave gourmandes à l'hibiscus,
glace au « Fagus Silvatica »*
- CITRON BERGAMOTE EN CRÉMEUX ET MARMELADE ACIDULÉE** 25 €
*douceur gourmande d'avocat et de thé matcha,
sorbet au bergamocello maison*
- CHOCOLAT GUANAJA INFUSÉ À L'ARMOISE** 25 €
*macaron à l'estragon, crème brûlée au zan,
sur un sablé croustillant au Xocopili*



FROMAGES

- LE PLATEAU DE FROMAGES DE L'ATLANTIQUE** 22 €
*Fromagerie et crèmerie Beillevaire à Machecoul,
Fromagerie Kerouzine à Vannes
Fromagerie du Curé Nantais à Pornic*



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 |  | 

UNE BALADE DANS MON PAYS DE RETZ

*Menu servi au déjeuner en semaine
sauf le samedi, le dimanche et week-ends fériés.*

RAIE DE L'ATLANTIQUE IODÉE AUX LANGUES D'OURSINS

*sabayon aux œufs de la ferme de M. Blineau,
sommités de choux fleurs de la Milliassière*

CABILLAUD À LA POUDRE DE HARENG

*compotée de reine des reinettes du bois Hamon et pomme de terre ratte,
voiles d'endives acidulées et émulsion d'un beurre nantais*

FIGUES PÔLÉES AU MIEL DU CORMIER

*coulis au pin sylvestre, pignons caramélisés,
glace au miel de cet été*

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

39 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT, UN VERRE DE VIN EN ACCORD, EAU, CAFÉ



49 €

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



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 |  | 

MENU ENFANT

DÉCOUVERTE DES QUATRE SAVEURS

L'ACIDE

*Avocat en guacamole au citron,
chair de tourteau*

LE SALÉ

*Viennoise de cabillaud,
pomme de terre au beurre et à la fleur de sel*

LE SUCRÉ

*Fondant au chocolat,
cœur de caramelia cuit minute*

L'AMER

Glace au caramel en sablé croustillant

PLAT, 2 DESSERTS

24 €

ENTRÉE, PLAT, 2 DESSERTS

30 €



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 | |

MENU BACCHUS

SAUMON DÉLICATEMENT FUMÉ PAR NOS SOINS PUIS TIEDI

*bavaroise de mâche nantaise iodée de coquillages,
coulis de cresson doucement acidulé*

COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SOMME

*mousseline de choux fleur et sommités cuisinés à la pimprenelle,
fumet de bardes et herbes potagères*

—

BAR DE LIGNE POELE AUX ALGUES DE LA GRAVETTE

*couteaux juste tiédés et salsifis braisés,
bouillon de crustacés aux langues d'oursin*

SOLE MEUNIÈRE CUITE SUR L'ARÊTE

*aux éclats de noisettes torréfiées,
eryngii poêlé et sabayon au vin jaune*

—

BŒUF « WAGYU » RÔTI AU BEURRE DEMI SEL

*jeunes légumes crus, cuits, confits et gratinés,
jus infusé à l'estragon, généreusement condimenté*

LIEVRE A LA ROYALE EN DEUX SERVICES

*farcé au foie gras, cerfeuil tubéreux rôti et mousseline de panais
façon sénateur couteaux, purée de pomme de terre ratte*

—

DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 95 €

MENU COMPLET 115 €

L'ACCORD METS ET VINS, SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER 48 € / 60 €



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 | |

MENU INTÉMPIREL

TOURTEAU DE LA CRIÉE DU CROISIC

*bavaroise de fenouil du Clion et coulis de concombre,
essence d'un consommé de homard parfumé à la citronnelle*

RIGADEAUX DU PAYS DE RETZ CUISINÉS AU THYM CITRON

*céleri de la Milliassière et tapioca,
pomme granny smith, émulsion marinière*

CABILLAUD AUX ALGUES DE GRAVETTE

*jeunes poireaux de M.Sire étuvés, coquillages de nos côtes
crème de haddock de M.David*

DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

MENU COMPLET

77 €



L'ACCORD METS ET VINS, SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

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 |  | 

MENU DEGUSTATION

ORMEAU SAUVAGE DE L'ATLANTIQUE

*juste coloré au beurre demi sel,
blettes de la Milliassière au vinaigre de xérès*

COQUILLE SAINT-JACQUES ET CAVIAR BAERI

*céleri de mon pays et tapioca au thym citron,
pomme granny smith et émulsion marinière*

ROUGET CUISINÉ SUR SA PEAU

*carottes du chêne tors farcies et crevettes « bouquets »,
essence de « boucauts » du pays de Retz*

RIS DE VEAU ET TRUFFE BLANCHE « MAGNATUM PICO »

*risotto « baldo de Lombardie » crémeux,
neige de châtaigne et jus court*

DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER JÉRÉMIE BOUSSEAU

(à commander en début de repas)

MENU

155 €


L'ACCORD METS ET VINS, SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

85 €



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 |  | 