

À LA CARTE

ENTRÉES

COQUILLES SAINT-JACQUES ET CÈPES FRANCAIS 48 €
*crus, cuits et en délicate fricassée,
coulis de cresson sauvage de la maison Huitirc*

RISOTTO CUISINÉ À L'ANGUILLE FUMÉE 46 €
*langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*

COQUILLAGES DE MON PAYS EN DIFFÉRENTES TEXTURES 34 €
*en arrivage des familles Bourgongne, Fritel, Rousseau ou Valzolgher,
gelée d'un consommé d'échalotes acidulé*

POISSONS

TURBOT SELECTIONNÉ PAR PATRICK JUSTE POÉLÉ 46 €
*romaine farcie de coquillages et chou rave,
traditionnel beurre blanc aux œufs de brochets fumés*

DEMI-HOMARD DE CASIER PIQUÉ À LA VERVEINE 58 €
*champignons « rose » cuisinés aux abricots confits,
sucs de cuissons parfumés et fleurs de nos jardins*

SOLE DES « 2 FRÈRES », RÔTIE SUR L'ARÊTE 54 €
*aux éclats de noisettes torréfiées, pomme de terre soufflée,
pousses d'épinards et sabayon au vin jaune*

VIANDES

LIÈVRE « À LA ROYALE » EN DEUX SERVICES 59 €
*farcé puis cuit entier au torchon, foie gras, purée de panais et cerfeuil tubéreux,
façon sénateur « couteaux » et mousseline de pomme de terre ratte*

VEAU « FERMIER » DU LIMOUSIN FROTTÉ À LA RÉGLISSE 56 €
*haricots coco de pays et aubergines tigrées tendrement acidulées,
jus court infusé à la badiane*

*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 | |