

# À LA CARTE

## ENTRÉES

- PREMIÈRES SAINT JACQUES TENDREMENT ACIDULÉES** 43 €  
*émulsion de butternut de la Milliassière,  
cerneaux de noix et neige de châtaigne*
- RISOTTO CUISINÉ À L'ANGUILLE FUMÉE** 48 €  
*langoustines bretonnes en épais carpaccio,  
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire*
- COQUILLAGES DE MON PAYS EN DIFFÉRENTES TEXTURES** 38 €  
*en arrivage des familles Bourgogne, Fritel, Rousseau ou Valzolgher,  
gelée d'un consommé d'échalotes acidulé*

## PLATS


- SAINT-PIERRE DÉLICATEMENT ÉTUVÉ AUX ALGUES** 43 €  
*pomme de terre « rosabelle » de la famille Morisseau au citron doux  
sauce onctueuse au vermouth de la maison « Distiloire »*
- DEMI-HOMARD DE CASIER PIQUÉ À LA VERVEINE** 58 €  
*champignons « roses » délicatement cuisinés et abricots confits,  
sucs de cuissons parfumés et fleurs de nos jardins*
- BŒUF DE RACE « JERSIAISE » EN DIFFÉRENTES CUISSONS** 49 €  
*de la « ferme des belles robes » et sélectionné par Cyril,  
comme une tarte à l'oignon souvenir de mon enfance, jus condimenté*

*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](http://www.annedebretagne.com) |  | 