

À LA CARTE

ENTRÉES

COQUILLES 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 Bourgongne, Fritel, Rousseau ou Valzolgher,
gelée d'un consommé d'échalotes acidulé*

POISSONS

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*

BAR DE LIGNE POÊLÉ AU BEURRE DEMI-SEL 52 €
*chou-fleur de pays dans tous ses états et coquillages,
sauce infusée à la cardamome verte*

VIANDES

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*

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