

À LA CARTE

ENTRÉES

SAINT-PIERRE NACRÉ AUX ALGUES DE GRAVETTE 37 €
*déliçats poireaux de la Milliassière en différentes textures,
tartare acidulé de bigorneaux de la baie de Bourgneuf*

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

MOULE DE BOUCHOT DE LA MAISON BAUDET 34 €
*fenouillette foisonnée et haddock de M.David,
crème de cuisson infusée au safran de « Bellevue »*

POISSONS

TURBOT DE MON PAYS RÔTI À LA TOMATE 46 €
*gnocchis de pomme de terre iodés de quelques coquillages,
eau de tomate délicatement émulsionnée*

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

VIANDES

PIGEON DE MADAME CASSARD RÔTI SUR LE COFFRE 46 €
*haricots verts de la famille Sire en délicate fricassée, tomate juste confite,
sauce des carcasses façon « salmis »*

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 |  | 