

Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
« Sainte-Anne » à 72,00 €uros

St-Jacques de Plongée,
Cuites en coquille,
Lard Colonnata, Emulsion Christie-marine

Médailon de Cabillaud cuisson lente,
Asperge Verte,
Siphon de Pommes de Terre fumé

Mignon de Veau cuit au Sautoir,
Ravioles de Pommes de Terre,
Confit d'Oignons

Fromages Frais et Affinés.
(Trois fromages au choix dans notre sélection)
Supplément de 8 Euros au prix du Menu

Pommes fondantes vanillées,
Arlette de Sarrazin,
Crème Glacée Vanille

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Ou

Namelaka Andoa Noire 70%,
Nougatine gruée de Cacao,
Crème Glacée au Lait

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets

Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
Dégustation « Milliau » à 88,00 €uros

La Grosse Langoustine,
Asperge blanche de la Torche,
Bisque Corsée Vanillée

St-Jacques de Plongée,
Cuites en coquille,
Lard Colonnata, Emulsion Christe-marine

Blanc de Barbue rôti,
Cannellonis au Chou ,
Siphon de Pommes de Terre fumé

Selle d'Agneau cuite au Sautoir,
Pousses d'Epinards sautées,
Pignon de Pin, Jus Corsé

Fromages Frais et Affinés.
(Trois fromages au choix dans notre sélection)

Pommes fondantes vanillées,
Arlette de Sarrazin,
Crème Glacée Vanille

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Ou

Namelaka Andoa Noire 70%,
Nougatine gruée de Cacao,
Crème Glacée au Lait

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets

Les Entrées

Huitres Creuses de Prat Ar Coum
Les 12 32,00

L'Assiette de Truite Fumé Maison 19,00

La Grosse Langoustine 28,00

St-Jacques de Plongée 28,00

Plateau de Fruits de Mer (sur commande) 65,00 (prix par pers.)

Plateau de Fruits de Mer Royal avec Homard (sur commande) 110,00 (prix par pers.)

Les Poissons

Homard Grillé "Sainte Anne", Beurre Blanc 140,00
(environ 800 grammes par personne)

Le Poisson Entier, Selon Arrivage (pour 2 personnes)

Ragoût de Homard "Façon Augustine" (sur commande)
Recette transmise de génération en génération depuis 1924 146,00 (prix par pers.)

Médaille de Cabillaud 24,00

Blanc de Barbue 38,00

Les Viandes

Selle d'Agneau 42,00

Mignon de Veau 28,00

Les Fromages

Une Sélection de Fromages 18,00

Les Desserts

(À commander au début du repas)

Soufflé Chaud au Grand Marnier, 19,00

Et les Desserts des Menus 19,00

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets en Euros

Les informations sur les allergènes présents dans chaque plat sont disponibles à la réception.