

Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
« Aujourd'hui »
Menu à 49,00 Euros

La Langoustine et le Foie Gras, (19*)
« Fumé Sous Cloche »

Pigeon cuit au Sautoir,
Mousseline de Pommes de Terre à la truffe (18*)

ou

Tranche de Lieu « Ikéjimité » façon Meunière (22*)

Fromages Frais et Affinés.
(Trois fromages au choix dans notre sélection)
Supplément de 4 Euros au prix du Menu

Compression Pomme Poire aux Epices,
Mousse Noix

Prix Nets

*Prix du plat à la carte en euros

Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
« Pays du Porzay »
Menu à 62,00 €uros

Les St-Jacques de Plongée cuites sur galets, (23*)
Déclinaison de Choux, Voile de lard Colonnata,
Écume Iodée

Saint Pierre, (26*)
Panais, Fève Tonka, Tête de Veau

Selle d'Agneau, (38*)
Roquette, Maïs Décliné, Croûte d'Herbes

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

Bigoudène de Chocolat

Ou

Figue et Miel,
Mélange de Textures

Prix Nets

*Prix du plat à la carte en euros

Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
« Sainte Anne »
Menu à 126,00 €uros

Demoiselle d'Audierne, Bouillon de Sureau des Dunes (24*)

Homard « en Coque » (39*)

Braisage de Veau de Belle-Ile en Mer,
de chez Monsieur Samzun
"Sous toutes ses coutures"
- Partie de 1^{ère} catégorie - (33*)

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

Soufflé « Tradition » Grand Marnier

Prix Nets

*Prix du plat à la carte en euro

Les Entrées

Huitres Creuses de Prat Ar Coum

Les 9 28,00

Les 12 32,00

L'Assiette de Saumon Fumé Maison 19,00

Plateau de Fruits de Mer *(sur commande)* 60,00

Plateau de Fruits de Mer Royal avec Homard *(sur commande)* 100,00

Les Poissons

Homard Grillé "Sainte Anne", Beurre Blanc 90,00

(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 96,00

Les Viandes

Filet de Bœuf Façon Limousin, Garniture du Moment 42,00

Les Fromages

Une Sélection de Fromages 16,00

Les Desserts

(À commander au début du repas)

Soufflé Chaud au Grand Marnier, 17,00

Et les Desserts des Menus 17,00

Prix Nets en Euros

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