

Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
Menu Découverte « Sainte-Anne » à 76,00 €uros

Crustacés du Moment,
Travail autour de la Tomate,
Basilic en fraîcheur

Ballotine de Cabillaud,
Farz, Légumes d'été,
Bouillon de coquillages, Criste Marine

ou

Selle d'Agneau,
Cocos Paimpolais en deux façons,
Jus Court

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

Tartelette Fine aux Fraises de Plougastel,
Crèmeux Basilic, Citron Vert,
Sorbet Herbacé

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets

Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud ***Menu Dégustation «Milliau » à 115,00 €uros***

Crustacés du Moment,
Travail autour de la Tomate,
Basilic en fraîcheur

Langoustine Nacrée, Pomme Granny Smith
Cidre Artisanal, Concombre

Ballotine de Cabillaud,
Farz, Légumes d'été,
Bouillon de coquillages, Criste Marine

Selle d'Agneau,
Cocos Paimpolais en deux façons,
Jus Court

Fromages Frais et Affinés.
(Trois fromages au choix dans notre sélection)
Supplément de 10 Euros au prix du Menu

Agrumes, Amarelles,
Glace Lait Ribot

Tartelette Fine aux Fraises de Plougastel,
Crèmeux Basilic, Citron Vert,
Sorbet Herbacé

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets en Euros

Les Entrées

Huitres Creuses de Prat Ar Coum
Les 12 35,00

L'Assiette de Truite Fumé Maison 20,00

Crustacés du Moment, Tomate, Basilic 29,00

Langoustine Nacrée 35,00

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.)

Ballotine de Cabillaud 43,00

Les Viandes

Selle d'Agneau 44,00

Les Fromages

Une Sélection de Fromages 18,00

Les Desserts

(À commander au début du repas)

Soufflé Chaud au Grand Marnier 23,00

Tartelette Fine
aux Fraises de Plougastel 23,00

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets en Euros

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