

***Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud  
« Végétarien » à 65,00 Euros***

Œuf Parfait,  
Champignons des sous-bois,  
Sabayon Cidre de Feu

-----

Risotto de Petit Epeautre,  
à la Betterave Fumée,  
Tofu Mariné, Jeunes Légumes

-----

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

-----

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Ou

Mousse légère de Pois Chiche confit,   
Granité Yuzu, Saveurs d'Agrumes

Nos viandes sont d'origine française 

**Prix Nets**

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

Maki de Truite Fumé,  
Chèvre du Menez-Hom,  
Pesto Roquette Menthe

-----

Feuille à Feuille de Lieu Jaune de Ligne,  
Petits pois, Anis, Sucrine

-----

Mignon de Porc,  
Asperges Vertes,  
Mousseline de Pommes de Terre, Jus Court

-----

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

-----

Espuma de noisette,  
Craquant sarrasin,  
Namelaka Crémeux Caraïbes

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Ou

Le Mariage de la Fraise de Plougastel et du Thé vert,  
Crème Glacée boisée, Arômes des Sous-Bois

Nos viandes sont d'origine française 

**Prix Nets**

***Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud***  
***Menu Dégustation « Milliau » à 92,00 €uros***

Dorade Royale marinée à la Betterave,  
Pesto Roquette, Menthe, Huîtres

-----

Ormeaux de l'Île de Groix,  
En Aller-Retour,  
Persillade

-----

Retour de pêche,  
Pommes de Terre Fumées,  
Asperge Verte

-----

Bouillon d'Algues Marine et Miso

-----

Selle d'Agneau, Croûte d'Herbes,  
Blettes, Champignon des sous-bois,  
Jus Court

-----

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

-----

Pré-dessert

-----

Espuma de noisette,  
Craquant sarrasin,  
Namelaka Crémeux Caraïbes

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Ou

Le Mariage de la Fraise de Plougastel et du Thé vert,  
Crème Glacée boisée, Arômes des Sous-Bois

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets en Euros

### Les Entrées

Huitres Creuses de Prat Ar Coum  
Les 12 32,00

L'Assiette de Truite Fumé Maison 19,00

Maki de Truite 22,00

Dorade Royale 26,00

Ormeaux de l'Île de Groix 40,00

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.)

Feuille à Feuille de Lieu Jaune 26,00

Retour de pêche 36,00

### Les Viandes

Selle d'Agneau 38,00

Mignon de Porc 32,00

### Végétarien

Œuf Parfait 28,00

Risotto de Petit Epeautre 28,00

### Les Fromages

Une Sélection de Fromages 18,00

### Les Desserts

(À commander au début du repas)

Soufflé Chaud au Grand Marnier, 21,00

Et les Desserts des Menus 21,00

Nos viandes sont d'origine française 

**Prix Nets en Euros**

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