

***Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
« Milliau » à 69,00 €uros***

Les Saint-Jacques de Plongées,
Cuite sur un Galet de Sainte-Anne,
Mousseline de Potimarron au Comté Affiné, Lard Confit
Tuile Croquante

Suprême de Saint-Pierre,
Mousseline de Coco Paimpolais au cumin,
Coquillage en persillade,
Emulsion Iodée Coco


Le Veau Revisité Façon "Blanquette"

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

Brioche Feuilletée, Figue,
Crème Légère Vanille,
Crème Glacée Lait Ribot

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets



RELAIS &
CHATEAUX

HÔTEL DE LA PLAGE



***Couleurs « d'Automne » en Bretagne...
A Sainte Anne la Palud
à 89,00 Euros***

Les Saint-Jacques de Plongée
Cuites sur un Galet de Sainte-Anne,
Mousseline de Potimarron au Comté Affiné, Lard Confit
Tuile Croquante


Le Dos de Cerf cuit au sautoir,
Embeurrée de choux au lard,
Mousseline de Chou-fleur aux Amandes Torréfiées
Jus Grand Veneur

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

Dessert autour de la Pomme et de la Noisette,
Sorbet Pomme Lambig

« Laissez-vous guider par notre Chef Yoann Noël

lors d'un menu Automnal tout en douceur... »

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets

HÔTEL DE LA PLAGE



SAINT ANNE LA PALUD | 29550 PLONEVEZ PORZAY
Tél. : + 33 (0) 2 98 92 50 12 | Fax : +33 (0) 2 98 92 56 54
info@plage.com | plage.com



HÔTEL DE LA PLAGE



Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
« Augustine » à 132,00 €uros
(Menu servi pour 2 convives au minimum)

Ormeaux de l'île de Groix

Le Demi-Homard Fumé dans sa Carcasse


Filet de veau

Pré-Dessert

Yuzu, Saveurs d'Agrumes et
Praliné tout en Légèreté

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets

HÔTEL DE LA PLAGE



SAINT ANNE LA PALUD | 29550 PLONEVEZ PORZAY
Tél. : + 33 (0) 2 98 92 50 12 | Fax : +33 (0) 2 98 92 56 54
info@plage.com | plage.com



HÔTEL DE LA PLAGE



Les Entrées

Huitres Creuses de Prat Ar Coum

Les 12 32,00

L'Assiette de Saumon Fumé Maison 19,00

Ormeaux de L'Île de Groix 35,00

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

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

Les Saint-Jacques de Plongées 34,00

Les Poissons

Homard Grillé "Sainte Anne", Beurre Blanc 120,00

(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 126,00

Saint Pierre 34,00

Les Viandes

Dos de Cerf 45,00

Le Veau Revisité 37,00

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

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets en Euros

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

HÔTEL DE LA PLAGE



SAINT ANNE LA PALUD | 29550 PLONEVEZ PORZAY
Tél. : + 33 (0) 2 98 92 50 12 | Fax : +33 (0) 2 98 92 56 54
info@plage.com | plage.com