

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

Saint-Jacques de Plongée,
Lard Paysan,
Betterave Fumée

Retour de Pêche Noble,
Mousseline de Potimarron au Comté Affiné (24 mois),
Marrons Grillés,
Emulsion Iodée

ou

Mignon de Veau,
Déclinaison de Choux-Fleurs,
Amandes, Pommes de Terre Primeurs,
Jus Court

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

Cake Pomme, Gel Raisin et Verjus,
Espuma de Noix et Crumble d'Automne,
Vinaigrette à l'Huile de Figue, Sorbet Raisin à la Vanille Brûlée

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***

Saint-Jacques de Plongée,
Lard Paysan,
Betterave Fumée

Langoustine Nacrée, Figue de Soliès,
Céleri, Tonka, Huile Verte,
Lard de Colonnata

Retour de Pêche Noble,
Mousseline de Potimarron au Comté Affiné (24 mois),
Marrons Grillés,
Emulsion Iodée

Mignon de Veau,
Déclinaison de Choux-Fleurs,
Amandes, Pommes de Terre Primeurs,
Jus Court

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

Blanc – Manger, Sorbet Herbacé,
Saveurs Florales

Cake Pomme, Gel Raisin et Verjus,
Espuma de Noix et Crumble d'Automne,
Vinaigrette à l'Huile de Figue, Sorbet Raisin à la Vanille Brûlée

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

Saint-Jacques de Plongée 32,00

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.)

Retour de Pêche Noble 43,00

Les Viandes

Mignon de Veau 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

Cake Pomme, Gel Raisin et Verjus, Espuma de Noix et Crumble d'Automne 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.