

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

Les Asperges de la Torche en Duo,
Façon Mimosa, Sabayon Verveine

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

Poire en Jeu de Textures 

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets

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

Les Asperges de la Torche en Duo,
Façon Mimosa, Sabayon Verveine

Feuille à Feuille de Cabillaud,
Sucrine, Salicorne,
Emulsion Iodée

Le Poulet de 100 jours décliné,
En cuisson lente,
Superposition de Pommes de Terre, Asperges vertes,
Oignon confit de Roscoff, 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

Ananas en chiffonnade,
Parfait Glacé Vanille, Gel Rhum Ambré

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets

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

Les Asperges de la Torche en Duo,
Façon Mimosa, Sabayon Verveine

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

Epaule d'Agneau confite,
Superposition de Pommes de Terre,
Betteraves déclinées, Oignon confit de Roscoff,
Sauce Anchoïade

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

Ananas en chiffonnade,
Parfait Glacé Vanille, Gel Rhum Ambré

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

Les Asperges de la Torche 23,00

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 Cabillaud 26,00

Retour de pêche 36,00

Les Viandes

Epaule d'Agneau 38,00

Le Poulet de 100 jours 32,00

Végétarien

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.