

***Couleurs de Bretagne... A Sainte Anne la Palud
Menu Dégustation « Milliau » à 88,00 €uros***

Rouleau d'Été,
Coquillages et Crustacés,
Pesto d'Épinards relevé à la Menthe

Les Saint-Jacques de Plongées Cuites sur un Galet de Sainte-Anne,
Lard du Porzay, Emulsion de Coquillages

Filet de Lieu Jaune de Ligne,
Carottes d'Antan,
Beurre d'Agrumes

Filet de Canette de Challans Cuit au Sautoir,
Poivrons déclinés,
Jus Court

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


Gavotte au Cacao Torsadée,
Noix de Coco, Fruits Secs, Chocolat Caraïbe,
Crème Glacée Gianduja

Ou

Soufflé Chaud au Grand Marnier

Ou

Sablé Breton à la mûre,
Notes de Framboises, Fruits de saison

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets

***Couleurs « d'Automne » en Bretagne...
A Sainte Anne la Palud à 92,00 €uros***

Rouleau d'Été,
Coquillages et Crustacés,
Pesto d'Epinards relevé à la Menthe

Les Saint-Jacques de Plongées Cuites sur un Galet de Sainte-Anne,
Lard du Porzay, Emulsion de Coquillages

Filet de Saint-Pierre,
Potimarron au Comté Affiné "24 mois" et Châtaignes Grillées,
Emulsion Safran

Dos de Chevreuil Cuit au Sautoir,
Embeurrée de Chou, Crème légère de Chou-Fleur aux Amandes,
Jus Court au Vin Rouge Grand Cru

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

Soufflé Chaud au Grand Marnier

***« Laissez-vous guider par notre Chef Yoann Noël
lors d'un menu Automnal tout en douceur... »***

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Net

Les Entrées

Huitres Creuses de Prat Ar Coum

Les 12 32,00

L'Assiette de Truite Fumé Maison 19,00

Les Saint-Jacques de Plongées 32,00

Rouleau d'Été 26,00

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 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 (prix par pers.)

Lieu Jaune de Ligne 32,00

Saint-Pierre Raidi 32,00

Les Viandes

Filet de Canette 42,00

Dos de Chevreuil 42,00

Les Fromages


Une Sélection de Fromages 18,00

Les Desserts

(À commander au début du repas)

Soufflé Chaud au Grand Marnier, 19,00

Et les Desserts des Menus 19,00

Nos viandes sont d'origine française 

Prix Nets en Euros

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