

Restaurant LE MONTAIGU



Bonne dégustation

Domaine de la Bretesche. 44780 Missillac
T. +33 2 51 76 86 96 | reservation@bretesche.com
www.bretesche.com

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

Tout bon repas COMMENCE PAR *une mise en bouche...*

Portée par la passion, le partage et l'émotion, notre cuisine évolue au rythme des saisons sous la signature du Chef Filipe Silvestre.
« Avec mon équipe, nous avons à cœur de faire de chaque repas, aussi éphémère soit-il, un moment inoubliable. »

Driven by passion, sharing, and emotion, our cuisine evolves with the rhythm of the seasons under the signature of Chef Filipe Silvestre.
«With my team, we are committed to make every meal, no matter how fleeting, an unforgettable moment.»

Le Montaigu vous accueille
du jeudi au dimanche de 19h à 20h30*.

*The restaurant welcomes you from
Thursday to Sunday, from 7 PM to 8:30 PM*.*

*Dernière prise de commande / Last order taken

Menu DÉCOUVERTE

Ce menu s'applique pour l'ensemble de la table.

ENTRÉE

Thonine de méditerranée, brocoletti grillé, crème, zeste de kumquat

ou

Asperges vertes et algue nori, aromates du potager

PLAT

Pagre du port d'Erquy, courgettes et coquillages

ou

Quasi de veau, carottes fanes, blettes et marjolaine

DESSERT

Chocolat 70%, mures et bettraves dans une rose des sables

ou

Rhubarbe du domaine en déclinaisons, Gwell et poivre long de Java

80€

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Menu LA CÔTE EN HÉRITAGE

Ce menu s'applique pour l'ensemble de la table.

Huîtres creuses de Vendée, condiment livèche, criste marine,
granité concombre et gin

Grosse Langoustine légèrement fumée, petit pois du pays à cru,
jus de têtes crémé à la mélisse

Saint-Pierre, asperges vertes, anchois et sauce maltaise au sudachi

Chocolat 70%, mures et betteraves dans une rose des sables

ou

Rhubarbe du domaine en déclinaisons, Gwell et poivre long de Java

100€

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Menu BRETESCHE

Ce menu s'applique pour l'ensemble de la table.

Huîtres creuses de Vendée, condiment livèche, criste marine,
granité concombre et gin

Grosse Langoustine légèrement fumée, petit pois du pays à cru,
jus de têtes crémé à la mélisse

Saint-Pierre, asperges vertes, anchois et sauce maltaise au sudachi

Pigeonneau de Mesquer de Mr. Anezo, duo d'artichauts
et fraises des bois du potager, jus de pigeon au Noilly Prat

Chocolat 70%, mures et betteraves dans une rose des sables

ou

Rhubarbe du domaine en déclinaisons, Gwell et poivre long de Java

120€

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Menu DISCOVERY

This menu applies to the entire table.

STARTER

Mediterranean Little Tuna, grilled brocoletti, cream, kumquat zest and pith

or

Green asparagus and nori seaweed, garden herbs

MAIN

Erquy port sea bream, zucchini and shellfish

or

Veal tenderloin, tender carrots with tops, Swiss chard, and marjoram

DESSERT

70% dark chocolate, blackberries and beets in a rose des sables

or

Rhubarb from the estate in various preparations, Gwell cheese
and Java long pepper

80€

*If you have an allergy to certain products, please let us know when ordering.
Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

Menu

COASTAL HERITAGE

This menu applies to the entire table.

Oysters from Vendée, lovage condiment, samphire,
cucumber and gin granité

Large lightly smoked langoustine, raw local peas, creamy langoustine head jus
with lemon balm

John Dory, green asparagus, anchovies and maitre sauce with sudachi

70% Chocolate, blackberries and beets in a rose des sables

or

Rhubarb from the estate in various preparations, Gwell cheese
and Java long pepper

100€

*If you have an allergy to certain products, please let us know when ordering.
Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

Menu BRETESCHE

This menu applies to the entire table.

Oysters from Vendée, lovage condiment, samphire,
cucumber and gin granité

Large lightly smoked langoustine, raw local peas, creamy langoustine head jus
with lemon balm

John Dory, green asparagus, anchovies and maitre sauce with sudachi

Mesquer Squab from Mr. Anezo, artichoke duo and wild strawberries
from the garden, squab jus with Noilly Prat

70% Chocolate, blackberries and beets in a rose des sables

or

Rhubarb from the estate in various preparations, Gwell cheese
and Java long pepper

120€

*If you have an allergy to certain products, please let us know when ordering.
Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*



DOMAINE DE LA
BRETESCHE
HOTEL B SIGNATURE
BRETAGNE

MERCI À NOS PRODUCTEURS ET ARTISANS

Thank you to our producers and artisans

Cristina Briziou et Azalais Picot

Mathieu Anezo

Maison SVRO

Laiterie du Grand Clos

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.
Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant. Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

*Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.
In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers
are available upon request. Information on allergens present in our dishes is available
at the restaurant desk. If you suffer of any allergies, please inform a member of the
team upon ordering.*

