

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 lundi de 19h à 20h45.

*The restaurant welcomes you from
Thursday to Monday, from 7 PM to 8:45 PM.*

Menu DÉCOUVERTE

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

ENTRÉE

Poutardier mariné, coriandre et calamansi

ou

Oignon et shimeji, sabayon à la mandarine

PLAT

Rouget cuit à la flamme, choux fleur et jus des foies

ou

Quasi de veau, mâche et carottes, jus de veau

DESSERT

Choux au chocolat, sarrasin et tagete passion

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.

L'huitre de Vendée, pomme de Brière

St Jacques en carpaccio, crémeux de pommes de terre et caviar

Lieu jaune en 2 services, petits pois et algues

Choux au chocolat, sarrasin et tagete passion

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.

L'huitre de Vendée, pomme de Brière

St Jacques en carpaccio, crémeux de pommes de terre et caviar

Lieu jaune en 2 services, petits pois et algues

Le pigeon de Mesquer, yaourt fermier, betterave et
graines de moutarde fermentées

Nuage aux agrumes et meringue

Choux au chocolat, sarrasin et tagete passion

120€

Menu DISCOVERY

This menu applies to the entire table.

STARTER

Marinated « Poutardier » with coriander and calamansi

or

Onion and shimeji mushrooms, mandarin sabayon

MAIN

Blue torched red mullet, cauliflower and liver jus

or

Veal tenderloin, lamb's lettuce and carrots, veal jus

DESSERT

Chocolate puffs, buckwheat, and marigold

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.

Vendée oyster, Brière apple

Scallop carpaccio, creamy potatoes and caviar

Pollock in two ways, peas and seaweed

Chocolate puffs, buckwheat, and marigold

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.

Vendée oyster, Brière apple

Scallop carpaccio, creamy potatoes and caviar

Pollock in two ways, peas and seaweed

Pigeon from Mesquer, farmed yogurt, beetroot
and fermented mustard seeds

Citrus and meringue cloud

Chocolate puffs, buckwheat, and marigold

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

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employée 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.

