

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.

Thonine de méditerranée, kumquat et concombre, huile de fenouil

ou

La tomate du Domaine mariné au whisky Kilchoman, miso Dengaku
et parfums du potager

Pagre du port d'Erquy, courgettes et coquillages

ou

Quasi de veau, carottes fanes, blettes et marjolaine

Pêche et verveine dans le clin d'œil d'une pavlova

ou

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

95€

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, pomme de terre, Guanciale, mélange d'aromats du potager et d'ailleurs, sauce huitre à la spiruline

Grosse Langoustine légèrement fumée, tomate confite et citron caviar, jus de tête crémé à l'estragon

Lotte de nos côtes, haricot vert récoltés par nos soins, citron confit et jus des arrêtes au caviar de Sologne

Pêche et verveine dans le clin d'œil d'une pavlova

105€

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, pomme de terre, Guanciaie, mélange d'aromats
du potager et d'ailleurs, sauce huitre à la spiruline

Grosse Langoustine légèrement fumée, tomate confite et citron caviar,
jus de tête crémé à l'estragon

Lotte de nos côtes, haricot vert récoltés par nos soins, citron confit
et jus des arrêtes au caviar de Sologne

Déclinaison de lapin de Vendée, légumes estivaux à la marjolaine,
jus de lapin au Calvados

Pré-dessert

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.

Mediterranean tuna, kumquat and cucumber, fennel oil

or

Tomato from the estate, marinated with Kilchoman whisky, dengaku miso
and garden aromatics

Red porgy from Erquy harbor, zucchini and shellfish

or

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

Peach and verbena in a pavlova wink

or

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

95€

*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 oysters, potato, guanciale, blend of garden
and exotic aromatics, oyster sauce with spirulina

Large lightly smoked langoustine, confit tomato and finger lime,
creamy head jus with tarragon

Monkfish from our coasts, green beans harvested by us, preserved lemon
and bone juice with Sologne caviar

Peach and verbena in a pavlova wink

105€

*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 oysters, potato, guanciale, blend of garden
and exotic aromatics, oyster sauce with spirulina

Large lightly smoked langoustine, confit tomato and finger lime,
creamy head jus with tarragon

Monkfish from our coasts, green beans harvested by us, preserved lemon
and bone juice with Sologne caviar

Declinaison of Vendée rabbit, summer vegetables with marjoram,
rabbit jus with Calvados

Pre-dessert

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.



RELAIS &
CHATEAUX

