

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.

Far breton salé au sarrasin et shiitake français

ou

Maigre de la côte nacrée, daikon et main de Buddha

Pagre du port d'Erquy fumé, chou kale de notre potager et sarrasin soufflé

ou

Quasi de veau, carottes fanes, blettes et marjolaine

Déclinaison de coing, vanille et glace au foin

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 en odyssée marine, lait ribot et agrumes

Ravioli ouvert d'araignée et fenouil, émulsion des têtes à la mélisse

Lotte de nos côtes, panais et café, sabayon au combava

Déclinaison de coing, vanille et glace au foin

ou

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

110€

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 en odyssée marine, lait ribot et agrumes

Ravioli ouvert d'araignée et fenouil, émulsion des têtes à la mélisse

Lotte de nos côtes, panais et café, sabayon au combava

Perdreau rouge, yaourt fermier aux baies de genièvre et betterave

Pré-dessert

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

135€

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.

Savory Breton far with buckwheat and French shiitake mushrooms

or

Seared line-caught meagre, daikon radish and Buddha's hand citrus

Smoked red porgy from Erquy harbor, garden kale and puffed buckwheat

or

Veal rump, baby carrots, Swiss chard and marjoram

Quince variation with vanilla and hay ice cream

or

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

€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 in a marine odyssey, buttermilk and citrus fruits

Open spider crab ravioli with fennel, crab head emulsion infused with lemon balm

Local monkfish, parsnip and coffee, sabayon with kaffir lime

Quince variation with vanilla and hay ice cream

or

Estate rhubarb in declinations, Gwell cheese and long pepper from Java

110€

*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 in a marine odyssey, buttermilk and citrus fruits

Open spider crab ravioli with fennel, crab head emulsion infused with lemon balm

Local monkfish, parsnip and coffee, sabayon with kaffir lime

Red partridge, farmhouse yogurt with juniper berries and beetroot

Pre-dessert

Estate rhubarb in declinations, Gwell cheese and long pepper from Java

135€

*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.*

