

BIENVENUE AU DOMAINE DE LA BRETESCHE
WELCOME TO THE DOMAINE DE LA BRETESCHE

Le Club



CARTE DU SOIR

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

B SIGNATURE HOTELS & RESORT

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

Portée par la passion, le partage et le respect du vivant, la cuisine du Club évolue au rythme des saisons sous la signature du Chef Filipe Silvestre. Au cœur du Domaine, notre potager cultivé en permaculture, entretenu par nos jardiniers, inspire chaque assiette. Nous privilégions les produits locaux et le circuit court, dans une démarche responsable où les déchets sont valorisés et réintégrés au cycle naturel (poulailler, potager).

Driven by passion, sharing, and a deep respect for nature, the cuisine at Le Club follows the rhythm of the seasons under the guidance of Chef Filipe Silvestre. At the heart of the Estate, our permaculture garden—carefully tended by our gardeners—inspires each dish. We champion locally sourced ingredients and short supply chains, embracing a responsible approach where waste is thoughtfully reused and returned to the natural cycle (henhouse, garden).

Bonne dégustation

Le Club vous accueille tous les jours au déjeuner
de 12h à 14h et au dîner de 19h à 21h.
*Le Club welcomes you every day for lunch from 12 pm to 2 pm
and for dinner from 7 pm to 9 pm.*

Menu à 3 temps
THREE-COURSE MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

65 €

Produit frais et de saison
Hors boissons

Seasonal and fresh products
Drinks not included

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 %.

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.

Entrées

STARTERS

Céleri du potager en différentes façons <i>Garden-grown celery prepared in different ways</i>	19 €
Huîtres, pommes de la Brière, algues et sauce huître à la spiruline <i>Oysters, apples from Brière, seaweed, and spirulina oyster sauce</i>	25 €
Tartare de grosse langoustine, mâche et crémeux de chèvre frais à l'huile d'olive fumée (sup. +15 € avec le menu) <i>Langoustine tartare, lamb's lettuce and fresh goat cheese cream with smoked olive oil</i>	38 €
Cannelloni de volaille fermière et truffe, jus corsé <i>Free-range chicken and truffle cannelloni, rich jus</i>	22 €

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 %.

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.

Plats

MAINS

Médailillon de lotte et asperges à la « française » (sup. +5 € avec le menu) 38 €
Monkfish medallion with asparagus, "à la française" style

Pagre de la côte, écrasé de pommes de terre aux aromates du potager, 36 €
façon grenobloise
Local sea bream, crushed potatoes with garden herbs, Grenobloise style

Râble de lapin de Vendée, oignons nouveaux et carottes, jus à la 32 €
moutarde au moût de raisin
Vendée rabbit saddle, spring onions and carrots, mustard and grape must jus

Filet de bœuf, purée truffée, jus de bœuf 35 €
Beef fillet, truffled mashed potatoes, beef jus

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 %.

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.

Desserts

DESSERTS

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	15 €
Mousse au citron et thym, sorbet citron <i>Lemon and thyme mousse, lemon sorbet</i>	15 €
Baba exotique, sorbet passion <i>Exotic baba, passion fruit sorbet</i>	15 €
Gros chou, noisettes et nuage de chocolat <i>Choux pastry, hazelnuts and chocolate cloud</i>	15 €

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 %.

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 4 Temps

FOUR-COURSE MENU

Ce menu s'applique pour l'ensemble de la table.
This menu applies to the entire table.

Asperges vertes légèrement fumées, shimeji à la fleur d'oranger
et sabayon au citron

*Lightly smoked green asparagus, shimeji mushrooms with orange
blossom and lemon sabayon*

Pageot, petits pois et coquillages

Red sea bream, green peas and shellfish

Pigeon de Mesquer cuit sur coffre, fèves et navets du potager,
condiment échalote noire et moutarde fermentée

*Mesquer pigeon roasted on the bone, broad beans and garden turnips,
black shallot condiment and fermented mustard*

Autour de l'amande, pamplemousse et poivre de Timut,
sorbet pamplemousse

Almond creation with grapefruit and Timut pepper, grapefruit sorbet

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 %.

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 JARDINIERS, PRODUCTEURS
ET ARTISANS

Thank you to our gardeners, producers and artisans

Cristina Briziou et Matthieu Meniolle d'Hauthuille

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

