



# Hôtel & Spa de La Bretesche

## Menu Soirée Tentation

Samedi 12 février 2011

### LE HOMARD DE BRETAGNE

aux cœurs d'artichauts, raviole de mangue en chutney  
Lobster with artichokes hearts, mango ravioli in chutney

### LE PAVE DE BAR DORE

mascarpone à l'aubergine, tapioca safrané  
Slab of golden sea bass, aubergine mascarpone and saffron tapioca

### LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ « ANDEGNAC »

cannelloni de magret, polenta à l'huile d'amendons de pruneaux  
Duck « foie gras », breast fillet cannelloni, polenta with almond prunes

### LES OEUFS DE CAILLE MOLLETS ET BLEU DE BRESSE

Soft boiled quail's eggs and blue cheese

### LES PETITES POMMES D'AMOUR

sorbet pomme verte  
Toffee apple, green apple sorbet

### LA RENCONTRE DU CHOCOLAT « VALRHONA »

ivoire et guanaja, sorbet litchi et pétales de roses  
« Valrhona » chocolate, ivory and guanaja, lichees sorbet and rose flower petals

Menu au prix de 125 € par personne,  
accompagné d'une sélection de vins, apéritif, eaux et cafés



Domaine de La Bretesche - 44780 Missillac  
Téléphone +33.(0)2.51.76.86.96 - Télécopie +33.(0)2.40.66.99.47 – Site [www.bretesche.fr](http://www.bretesche.fr)  
S.A. au capital de 38112 € - Siret 317 121 697 000 13 – Code APE 551 A –  
TVA intra-communautaire : FR 64317.121.697

