

Les Entrées

- LES LEGUMES D'ANNIE BERTIN** ✨
DE SAISON, JUSTE CROQUANTS
ANNIE BERTIN SEASONAL VEGETABLES 25 €
- LES FILETS DE ROUGET** 30 €
RÔTIS, CHOUX FLEUR GLACÉ ET JUS DE PASSION
FILLETS OF RED MULLET ROASTED, GLAZED CABBAGE AND PASSION FRUIT JUICE
- LE FOIE GRAS** 28 €
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, AMARETTO ET MÉLASSE DE GRENADE
DUCK FOIE GRAS COOKED WITH AMARETTO AND POMEGRANATE
- LE PIGEON** 30 €
FUMÉ, SERVI EN TARTELETTE MARAÎCHÈRE, CRESSON EN ÉCUME COMME UNE ÎLE FLOTTANTE
ROASTED SMOKED PIGEON, SERVED ON A VEGETABLE TART, WATERCRESS FOAM

Les Poissons

- LE SAINT-PIERRE** ✨
RÔTI AU YUZU À L'UNILATÉRAL, COQUILLAGES DE LA CÔTE, JUS D'HUÎTRES AUX AROMATES
PAN-FRIED JOHN DORY FILLET WITH YUZU LEMON, SHELLFISH AND OYSTER SAUCE 40 €
- LE BAR DE LIGNE** 42 €
SUR SA PEAU CROUSTILLANTE, CRÈME DE COCO DE PAIMPOL, JUS D'ARÊTES GRILLÉES
SEA BASS SERVED WITH ITS CRISPY SKIN, WITH WHITE BEAN PURÉE
- LE TURBOT** 45 €
AU BEURRE MOUSSEUX, FENOUIL CONFIT, JUS DE CHLOROPHYLLE DE PERSIL
STEAMED TURBOT, CRISTALIZED FENNEL, PARSLEY JUICE
- LES FILETS DE SOLE** 43 €
COLORÉS, PIQUILLOS FARCIS, RISOTTO DE POIVRADE, JUS DE VIANDE AU COMBAVA
SOLE, ARTICHOKE RISOTTO AND RED SWEET PEPPERS, GRAVY



Menu "Découverte" 76 € par personne

Five courses « Discovery » menu 76 €

« Au gré des produits frais du marché et selon l'inspiration de notre chef Gilles Charpy »

Les Viandes

LE COLVERT EN DÉCOUPE POUR DEUX PERSONNES ROAST MALLARD (CARVED AT YOUR TABLE FOR TWO PERSONS)	64 €
LE CARRE D'AGNEAU DE LAIT ÉTUVÉ AUX HERBES FRAÎCHES, FONDUE DE CÉBETTE RACK OF LAMB, FRESH HERBS AND VEGETABLES	40 €
LE FILET DE BŒUF 🌿🌿 DE NOS RÉGIONS, POMMES SOUFLÉES, FINE TARTE AUX OIGNONS ROUGES DE ROSCOFF ROAST FILLET OF BEEF, PUFFED POTATOES, ROSCOFF'S RED ONION TART	42 €
LA POMME DE RIS DE VEAU DORÉE AU POIVRE DE PENJA, JUS RÉDUIT À LA SAUGE, TRAIT DE POLENTA VEAL SWEETBREADS PAN-FRIED WITH PENJA'S PEPPER, SAGE SAUCE AND POLENTA	42 €
LE DOS DE COCHON DE LAIT RÔTI AU JUS D'ESSENCE DE TRUFFE, GRENAILLES DE NOIRMOUTIER À L'AIL DOUX ROASTED BACK OF PORK, BLACK TRUFFLE SAUCE, POTATOES AND SWEET GARLIC	38 €

Les Fromages

LA SELECTION DE FROMAGES AFFINES DE CHEZ HERVE MONS SELECTION OF MATURED CHEESES FROM «HERVÉ MONS»	14 €
---	------

Les Desserts (à commander en début de repas)

L'ANANAS 🌿🌿 MARINÉ AUX AGRUMES ET SON MILKSHAKE PIÑA COLADA FRESH PINEAPPLE CARPACCIO WITH ORANGE AND GRAPEFRUIT, COCONUT MILKSHAKE	18 €
LA SPHERE CHOCOLAT GRAND CRU « VALRHONA » BALL-SHAPED BLACK CHOCOLATE SERVED ONTO AN EXOTIC FRUIT JELLY, HOT BLACK CHOCOLATE SAUCE	18 €
LE CUBE DE GUIMAUVE CHOCOLATÉ, CŒUR COULANT EN ACIDULÉ DE RHUBARBE CHOCOLATE MARSHMALLOW FILLED WITH RHUBARB AND WHITE CHOCOLATE SAUCE	18 €
LA RUBINETTE 🌿🌿 RÔTIE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SORBET « GRANNY SMITH » RUBINETTE APPLE CARAMELIZED WITH SALTED BUTTER, GRANNY SMITH APPLE SORBET	16 €



La formule Duo : entrée, plat ou plat, dessert
 du dimanche soir au jeudi, de septembre à mai hors Fêtes
 Two courses Menu. Available from Sunday evening to Thursday, except June, July, August and bank holidays

39 €



Menu « Montaigu » : entrée, plat, fromage et dessert
 avec accord mets et vins
 Four courses Menu – With or without selection of wines

56 €

29 €



Menu « Bertesca » : entrée, poisson, viande, fromage et dessert
 avec accord mets et vins :
 Five courses Menu - With or without selection of wines

76€

35€

Les girolles

et foie gras de canard en raviole, bouillon léger, noisettes râpées

Chanterelle mushrooms and duck "Foie gras" ravioli, light consommé, hazelnuts

Montlouis sur Loire, "les Tuffeaux" François Chidaine 2007

Ou

Le roll de bœuf

aux cocos de Paimpol, feuilles de choux de Bruxelles aux baies de Gui Gou Zi

Beef with "Paimpol" white beans, Brussels' sprout leaves

Côtes de Bergerac, « la Gloire de mon Père », château Tour des Gendres 2004

Le filet de Saint-Pierre

farci et glacé à l'écrevisse, potimarron au vinaigre balsamique blanc

John Dory filet and fresh water crayfish, pumpkin purée with white balsamic vinegar

Pouilly Loché, Domaine Alain Delaye 2006

Ou / Et

Le chevreuil

cuit au sautoir, fruits et légumes d'automne, jus de gibier à la gelée de groseille

Pan-fried fillet of deer, seasonal fruits and vegetables, venison and goose berry sauce

Minervois, « Capitelle de Centeilles » Domergue 2001

La Tête de Moine,

lait au gingembre et amandes caramélisées

« Tête de Moine » cheese, ginger milk and caramelized almonds

1ères Côtes de Bordeaux, château Haut Bertinerie 2005

Le croquant de chocolat lacté,

émulsion au lait de coco, fraîcheur d'épices

Chocolate mousse, crispy biscuit filled up with coconut foam, soft spices sorbet

Rivesaltes grenat, Domaine Rossignol 2007

Ou

La pomme RubINETTE

caramélisée et rôtie au sucre cassonade citronné, gavotte et crème de Lambig

Caramelized apple flavoured with lemon scented, flaky biscuit and apple liquor

Pommeau de Bretagne, François Sehedic



Menu « Dégustation » : 106 €* par personne, pour l'ensemble des convives d'une même table jusqu'à 13h15 pour le déjeuner et jusqu'à 20h45 pour le dîner

La sélection du sommelier : 51 €

"Degustation" menu : 106 €* per person, this menu is served for all guests until 1.15 pm for lunch and until 8.45 pm for dinner

Selection of wines : 51 €

Le foie gras

cuit à basse température, Amaretto et mélasse de grenade

Duck foie gras cooked with Amaretto and pomegranate

Les filets de sole

beurre d'algues sous la peau, tatin de fenouil et marmelade de citron

Bass cooked with seaweed butter, fennel and lemon marmalade

Le turbot

en filet, citrons, coriandre et grenades, légumes d'été à l'huile safranée

John Dory fillet, lemon, coriander and pomegranate, vegetables with saffron oil

La pomme de ris de veau

dorée au poivre de Penja, jus réduit à la sauge, trait de polenta

Veal sweetbreads pan-fried with Penja's pepper, sage sauce and polenta

La dégustation de fromages de chez Hervé Mons

Mr Hervé Mons' selection of matured cheeses

La Rubinette

rôtie au caramel au beurre salé, sorbet « Granny Smith »

Rubinette apple caramelized with salted butter, Granny smith apple sorbet

La sphère chocolat

grand cru «Valrhona»

Ball-shaped black chocolate served onto an exotic fruit jelly, hot black chocolate sauce



✦ Hôtel ✦ Spa ✦ Restaurant ✦ Golf ✦ Evènements

T. 33 (0)2 51 76 86 96 • F. 33 (0)2 40 66 99 47 • hotel@bretesche.com

44780 Missillac • France • www.bretesche.com



Domaine de la
Bretesche



RELAIS &
CHATEAUX.