



Hôtel & Spa de La Bretesche

Menu ILLUSION

Samedi 28 janvier 2012

La noix de Saint-Jacques rôtie

agrumes, légumes et supions marinés

Roasted scallops with citrus fruits, vegetables and marinated small squids

La vapeur de cabillaud

à l'ail doux et au chorizo, jus aux coquillages

Steamed cod with sweet garlic and chorizo, shellfish juice

Les aiguillettes de canard de Challans

tatin fondant d'oignons, navets au vinaigre de miel

Thin sliced duck from Challans, caramelized onions, turnips with honey vinegar

Le Curé Nantais rôti au miel d'acacia

Roasted Curé Nantais cheese with acacian honey

Le fondant chocolat

au pralin feuilleté et crème chicorée

Chocolate with praline pastry cream and chicory

Menu au prix de 125 € par personne,
boissons et animation incluses



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
S.A. au capital de 38112 € - Siret 317 121 697 000 13 – Code APE 551 A –
TVA intra-communautaire : FR 64317.121.697

