

Les Menus

Laissez libre cours à vos envies, parmi la Carte des Menus

Formule « Duo »

entrée, plat ou plat, dessert
39 € par personne

La sélection du sommelier
15 € par personne

Servi du dimanche soir au jeudi
served from Sunday evening to Thursday

*Two courses menu (starter, main course or main course, desert)
39 € per person -
Selection of wines 15 € per person*



Menu « Montaigu »

entrée, plat, fromage et dessert
57 € par personne

La sélection du sommelier
29 € par personne

*Four courses menu (starter, main course, cheese and desert)
57 € per person
Selection of wines 29 € per person*



Menu « Bertesca »

entrée, poisson, viande, fromage et dessert
77 € par personne

La sélection du sommelier
35 € par personne

*Five courses menu (starter, fish and meat course, cheese and desert) 77 € per person
Selection of wines 35 € per person*



La Carte des Menus



Le maki de bar et araignée de mer

gelée de betterave acidulée

Maki's spider crab and sea bass, tangy beetroot jelly

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, « MLM », Métaireau 2009

Ou

Le pigeon de Mesquer

aux spaghettis de salsifis à la noisette torréfiée

Roast pigeon's breast, minced salsifis and roasted hazelnut

Mercurey, Domaine de la Framboisière 2005

La barbue

rôtie aux aromates, panacotta de fenouil et asperges vertes de pays

Roast brill with herbs and spices, panacotta of fennel and green asparagus

Coteaux d'Aix en Provence, Château Romanin 2004

Ou / Et

Le parmentier de joue de bœuf à la truffe

carottes au miel de brière

Boiled beef with vegetables with truffle, carrots sweetened with local honey

Bourgueil, « année prestige », Domaine Delaunay 2003

La sélection de fromages affinés de chez Hervé Mons (avec supplément de 8€)

Selection of matured cheeses from "Hervé Mons"

Côte de Brouilly, Jean Paul Brun 2007

Ou

L'espuma de reblochon aux noix torréfiées

et huile de Tonka

Reblochon cheese mousse with walnuts and Tonka oil

Côte de Brouilly, Jean Paul Brun 2007

L'orange givrée, parfumée à la bergamote

glace à la téquila

Iced orange mousse flavoured with bergamot orange, tequila ice cream

Crillon des Vosges, Michel Moine 2007

Ou

Le chocolat amer aux épices

sorbet au fromage blanc et citron vert

Spicy chocolate mousse on biscuit, lime sorbet

Moldavie, château Vartely 2010

Menu « Découverte »

Laissez vous guider par notre chef Ludovic Le Forestier

Menu « Découverte »

77 € par personne

La sélection du sommelier

35 € par personne

Five courses « Discovery » menu, 77 € per person

Selection of wines 35 € per person

« Au gré des produits frais du marché et selon l'inspiration de notre chef Ludovic Le Forestier »

Menu « Dégustation »

107 € 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 : 107 € 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 € per person

LE MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES
à l'hibiscus et nuage de céleri truffe
duck foie gras, hibiscus jelly and truffle scented celery mash

LA CHAIR D'ARAIGNÉE DE MER
artichaut, espuma d'étrilles
Spider crab meat, artichoke, swimming crab espuma

LA SOLE DE PETITS BATEAUX
oursins, champignons et jus de volaille corsé
Sole, sea urchins, mushrooms and poultry juice

LE PIGEON DE MESQUER
rhubarde acidulée à la fraise et jus tranché à l'huile d'amandon
Pigeon in a rhubarb tangy sauce and kernel oil juice

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ HERVÉ MONS
Selection of matured cheeses from « Hervé Mons »

LE TUBE DE CITRON VERT
au chocolat Araguani, crumble de frésinettes
Green lemon tube with Araguani chocolate and «frésinette» banana crumble

LE CYLYNDRE AMARETTO
et café glacé au chocolat
Cylinder with amaretto chocolate iced coffee



Les Entrées

LA CHAIR D'ARAIGNÉE DE MER

artichaut, espuma d'étrilles

Spider crab meat, artichoke, swimming crab espuma

27 €

LES HUÎTRES CREUSES DE LA BAIE DE QUIBERON

acidulées, gourmandise de pommes et radis noir

Tangy oysters from the Bay of Quiberon, gourmet apple and black radish

29 €

LE MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

à l'hibiscus et nuage de céleri truffe

25 €

LES LANGOUSTINES

rôties, crème de laitue aux coquillages et agrumes

Roasted Dublin Bay prawns, lettuce cream with shellfish and citrus

28 €

Les Poissons

LA SOLE DE PETITS BATEAUX

oursins, champignons et jus de volaille corsé

Sole, sea urchins, mushrooms and poultry juice

35 €

LE SAINT PIERRE

rôti aux algues marines, betterave, noisettes et jus à la passion

John Dory roasted with seaweed, beetroot, nuts and passion fruit juice

32 €

LE TURBOT

cuit en basse température, fenouil caramélisé, carottes et couteaux marinés

Low baked temperature Turbot, caramelized fennel, carrots and pickled razor clams

38 €

Les Viandes

LA NOISETTE D'AGNEAU 36 €
aux pistaches d'Iran, panacotta de chèvre à l'ail doux
Lamb fillet with Iranian's pistachio, goat panacotta with sweet garlic

LE PIGEON DE MESQUER 39 €
Rhubarde acidulée à la fraise et jus tranché à l'huile d'amandon
Pigeon in a rhubarb tangy sauce and kernel oil juice

LE BOEUF LIMOUSIN 38 €
snacké, marmelade de condiment et gnocchi à l'encre de seiche
Snacked "Limousin" beef, condiment marmelade and gnocchi with squid ink

Les Fromages

LA SELECTION DE FROMAGES AFFINES DE CHEZ HERVE MONS 14 €
Selection of matured cheeses from "Hervé Mons"

Les Desserts (à commander en début de repas)

LA POMME DU VERGER DE BRIÈRE SAFRANÉE 18 €
croquant noisette et pistache, sorbet pomme verte
Apple scented with saffron, crunchy nut and pistachio biscuit, green apple sorbet

LE TUBE DE CITRON VERT 18 €
au chocolat Araguani, crumble de frésinettes
Green lemon tube with Araguani chocolate and "frésinette" banana crumble

LE CYLINDRE AMARETTO 18 €
et café glacé au chocolat
Cylinder with amaretto chocolate iced coffee

LE GASPACHO D'ANANAS GLACÉ, 18 €
au poivre de Penja, sorbet Piña Colada
pineapple trilogy, gazpacho, caramelized and sorbet

Nos pains sont fabriqués au Domaine de la Bretesche, à partir de farines biologiques

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nos tarifs s'entendent taxe et service compris



Domaine de la
Bretèche

✦ 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

