

Restaurant L'Annexe

Tous les plats de la carte sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

En fonction du marché, la carte est susceptible d'être modifiée.

Au fil des saisons,

la cuisine du chef met en avant les produits de nos producteurs et fournisseurs locaux :

les fruits et légumes de la Maison Le Luherne (Vannes St Patern)

les jeunes pousses des Bios de Baden (Baden)

les fleurs et cueillette sauvages de Mélanie (Sérent)

le poisson de Sogymar (Criée de Concarneau)

les fromages affinés de la Fromagerie de Kérouzine (Vannes centre)

les fruits rouges des P'tits fruits du Maneguen (Bono)

le pain de la fournée du Golfe (Vannes centre)

le café de la Brûlerie d'Alré (Auray)

Menu Végétarien

3 plats 30 €

Les légumes de saison à la liberté du chef, incluant un dessert à choisir dans les menus

Menu Enfant

2 plats 14 €

Poisson du jour ou suprême de volaille rôtie/Pommes de terre / Légumes de saison

∞ Dessert du jour ou glace maison

Tous les prix de la carte sont nets TTC service compris.

Les viandes bovines sont d'origine française et la liste des allergènes est disponible sur demande.

Menu Gourmand

3 plats 38 €

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

Avec accord Mets / Vins : 3 verres 58 €

Hareng et coquillages / Pommes de terre au sel fumé / Salicornes fraîches
Les petits choux de Betty / Semoule végétale / Pickles et jeunes pousses de chou
Œuf bio à basse température / Crémeux d'asperges vertes fumé / Lardo (+ 4 €)

∞

Lieu Jaune / Navets Daïkon confits au miel / Sabayon passion

Lapin farci aux shitakés / Epinards et Pak Choi / Jus à la moutarde violette
Aiguillettes de St Pierre / Asperges au barbecue / Sauce vin jaune (+ 7 €)

∞

Assortiment de 3 fromages affinés de la Kérouzine

Assortiment de 4 glaces et/ou sorbets maison

Baba maison infusé thé citron / Agrumes et zestes / Crème légère Fève de Tonka
Financier amande et beurre suzette à la violette / Meringues / Sorbet Litchi
Biscuit chocolat à la fleur de sel / Crémeux chocolat / Praliné et glace Cacahuète

Entrée : 12 € -

Plat : 20 € -

Fromages / Glaces : 9 €

Dessert 10 €

Tous les prix de la carte sont nets TTC service compris.

Les viandes bovines sont d'origine française et la liste des allergènes est disponible sur demande.

Menu Plaisir

3 plats 48 €

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

Avec accord Mets / Vins : 3 verres 68 €

Menu Dégustation Plaisir

4 plats 58 €

(Entrée / Poisson / Viande / Fromage ou Dessert)

Avec accord Mets / Vins : 4 verres 80 €

*Œuf bio à basse température / Crémeux d'asperges vertes fumé / Lardo
Escalope de foie gras poêlée / Bouillon parfumé au gingembre / Bonite séchée et miso*

∞

Aiguillettes de St Pierre / Asperges au barbecue / Sauce vin jaune

½ Pigeonneau de St Barthélémy / Betteraves crues et cuites / Cromesqui et jus réduit

Sole & viennois sarrazin / Cassolette asperges et morilles / Jus d'arêtes rôties (+7€)

∞

Assortiment de 3 fromages affinés de la Kérouzine

Assortiment de 4 glaces et/ou sorbets maison

Baba maison infusé thé citron / Agrumes et zestes / Crème légère Fève de Tonka

Financier amande et beurre suzette à la violette / Meringues / Sorbet Litchi

Biscuit chocolat à la fleur de sel / Crémeux chocolat / Praliné et glace Cacahuète

Entrée : 16 € - Plat : 27 € - Fromages / Glaces : 9 € Dessert 10 €

Tous les prix de la carte sont nets TTC service compris.

Les viandes bovines sont d'origine française et la liste des allergènes est disponible sur demande.

Menu Tentation

Disponible pour l'ensemble des convives d'une même table

4 plats 68 €

(2 Entrées / Plat / Fromage ou Dessert)

Avec accord Mets / Vins : 4 verres 90 €

Asperges vertes / Charcuterie à la truffe / Copeaux de jaune d'œuf au xérès

∞

Langoustines poêlées / Asperges au barbecue / Sauce vierge aux agrumes

∞

Sole & viennois sarrazin / Cassolette asperges et morilles / Jus d'arêtes rôties

∞

Assortiment de 3 fromages affinés de la Kérouzine

Assortiment de 4 glaces et/ou sorbets maison

Baba maison infusé thé citron / Agrumes et zestes / Crème légère Fève de Tonka

Financier amande et beurre suzette / Meringues et crème à la rose / Sorbet Litchi

Biscuit chocolat à la fleur de sel / Crémeux chocolat / Praliné et glace Cacahuète

Entrée : 20 € -

Plat : 34 € -

Fromages / Glaces : 9 €

Dessert 10 €

Tous les prix de la carte sont nets TTC service compris.

Les viandes bovines sont d'origine française et la liste des allergènes est disponible sur demande.