



HÔTEL**** RESTAURANT  MICHELIN
ANNE DE BRETAGNE



Réalisation **CHAUVEAU IMPRIMERIE** // 02 37 881 881 (01/2023) // @RocheGardies « Pour aller au carrelat bleu de Talmont », huile sur toile.



DÎNER DE LA 43^e PAULÉE DES VINS DE LOIRE - DIMANCHE 22 MARS 2026

Menu par le chef invité d'honneur Mathieu Guibert** et le chef Thomas Parnaud*

Accord mets & vins d'Olivier Poussier

Pain de la « Maison Anne de Bretagne »

Cadilou au levain de seigle - Couronne farine de meule

1 - *Saint-Jacques / oursin...*

1 - Muscadet Sèvre et Maine
« Monnières - Saint Fiacre »
2018 Jérémie Huchet

2 - *Araignée / fenouil...*

2 - Sancerre
2024 Domaine Vacheron

3 - *Lentilles / moutarde ...*

3 - Touraine « Au Fil de l'Eau »
2024 Justine Baudry

4 - *Sorbet d'huîtres...*

5 - *Coquillages de mon Pays de Retz,
Consommé d'échalotes et chou-fleur...*

5 - Muscadet Sèvre et Maine « Gorges »
2019 Vincent Caillé

6 - *Crevettes bouquets juste confites,
Mini pomme soufflée et coulis de capucine...*

6 - Montlouis-sur-Loire
« Clos de la Frelonnerie »
2022 Alice Chidaine

7 - *Turbot délicatement braisé,
Rigadeaux, sucs d'arêtes et cardamome...*

7 - « À l'Aveugle »

8 - *Lieu frotté à la poutargue,
Sauce au vin rouge et essence d'herbes...*

8 - Anjou « Carbone »
2020 Domaine Andrée
9 - Sancerre « Les Marnes »
2022 François Crochet

10 - *Suprême de mangue,
crème brûlée coriandre feuille...*

10 - Coteaux de Saumur
2003 Château de Villeneuve

Mise en scène par Christophe Vuillard, Marie Luneau-Papin, La Famille Jallerat
& Sommellerie dirigée par Nicolas Duclos