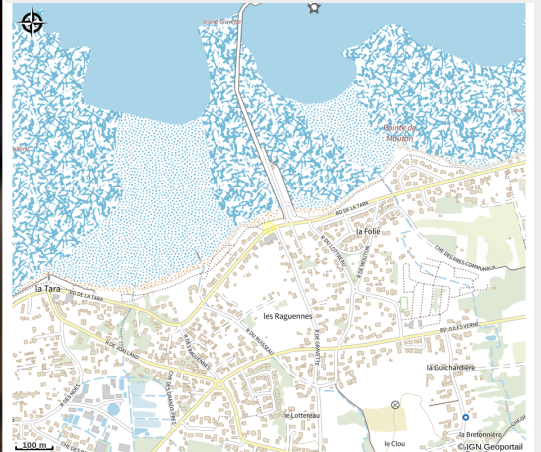


Anne de Bretagne



Crédit photo : (DR)



Distingué de 2 étoiles au Guide Michelin, le chef Mathieu Guibert propose une cuisine subtile qui fait la part belle aux saveurs iodées et au riche terroir du Pays de Retz.

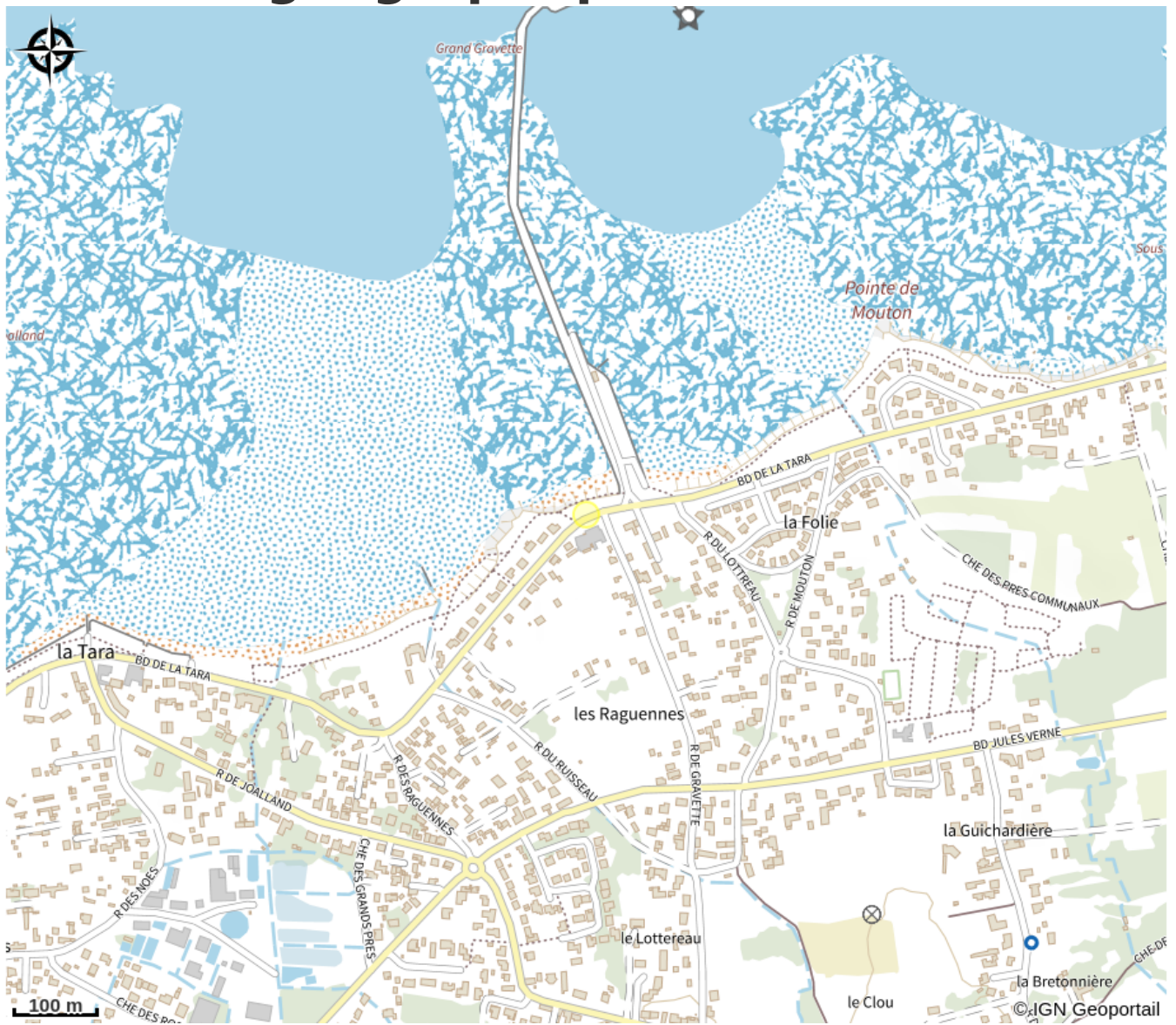
Infos pratiques

Categorie : Où manger

Description

Dans son restaurant Anne de Bretagne situé à La Plaine-sur-Mer, le chef Mathieu Guibert offre un moment de plaisir et d'émotion avec une cuisine inventive et moderne. Véritable cuisinier de la mer, il sublime les saveurs iodées dans des plats d'une élégance et d'une intelligence rare. Épurée dans la forme, subtile en bouche : une assiette composée par Mathieu Guibert est une invitation à la découverte de tous les sens avec une carte fortement imprégnée par le terroir. L'iode reste le marqueur principal de sa cuisine, qui fait la part belle aux poissons et aux fruits de mer de la Plaine sur-Mer et de la région. Il met aussi un point d'honneur à sélectionner rigoureusement les produits de la terre qui entrent dans la composition de ses plats. Lui-même fils d'agriculteur, il connaît bien les producteurs qui l'entourent. Cette passion pour les bons produits l'amène à composer une carte qui varie au gré des saisons et se nourrit des ressources locales. Une cuisine à la fois créative et authentique avec une vue plongeante sur l'océan à laquelle il est difficile de rester indifférent. Les récompenses 2023 Voici les reconnaissances reçues par le Restaurant Anne de Bretagne en 2023 : 2 étoiles au Guide Michelin 4 toques et 17/20 au Gault & Millau Les spécialités du chef Mathieu Guibert : Rigadeaux du Pays de Retz Cuisines au thym citron, céleri de la Milliassiere et tapioca, émulsion marinière Asperges vertes de Monsieur Poupard juste rôties, fricassée de civelles de mon Pays, crème de cresson Sole meunière cuite sur l'arête, aux éclats de noisettes torréfiées, jus de cuisson généreusement condimenté Bar de ligne poêle aux algues de Gravette, couteaux juste tiédis et salsifis braisés, bouillon de crustacés aux langues d'oursin Pigeon de Madame Cassard juste rôti, salicornes iodées et jus infusé à la sardine. Ce que l'on aime le plus au Restaurant Anne de Bretagne Voici ce que les clients du restaurant apprécient le plus : découvrir les saveurs locales à travers les plats du chef les subtils accords mets & vins proposés la vue sur la mer depuis la salle du restaurant prendre un apéritif sur la terrasse face à la mer la possibilité de prolonger notre séjour en séjournant dans l'hôtel 4 étoiles Relais & Châteaux Anne de Bretagne. Cet établissement fait partie des nombreux restaurants de La Plaine-sur-Mer présentés par l'Office de Tourisme Destination Pornic.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

163 boulevard de la Tara
Port de Gravette
44770 LA PLAINE-SUR-MER
bienvenue@annedebretagne.com
<https://annedebretagne.com/>