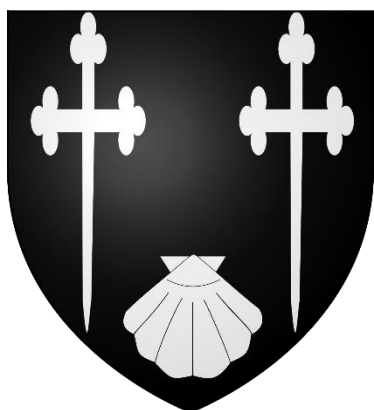


Près de 600 ans d'histoire !



1441, un petit manoir existe déjà à la Briandais et appartient au Seigneur Becdelièvre, seigneur de Tréhillac qui le vend en 1764 à Jean-Marie De Tévelec, Seigneur de Kerolivier.

1790, après la Révolution Française et l'abolition des privilèges, le domaine est racheté par M. Dufresne de Thymar, conseiller général de la Loire Inférieure.

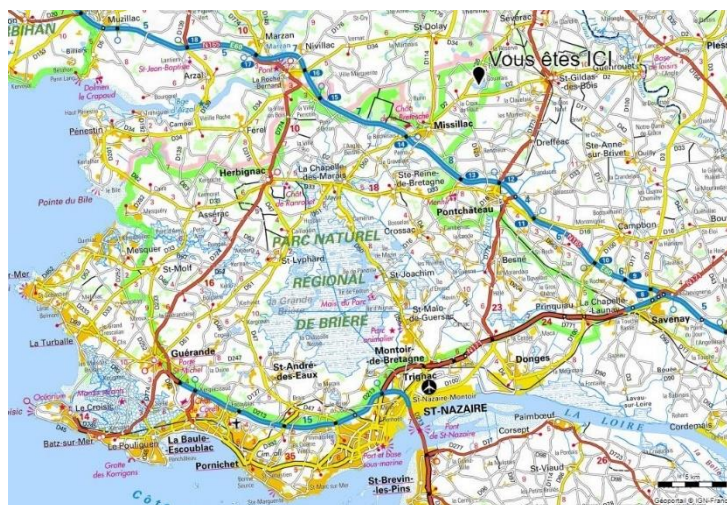
1846, le domaine est acheté en viager par Jean Lallié qui décède en 1847. Sa fille, Anne, en hérite et épouse le banquier Jules Rousselot en 1848. La « grande famille » Rousselot-Pichelin fait alors édifier la tour Pigeonnier et le Corps de Logis ainsi que la Chapelle St Laurent.

1978, les descendants de la famille Rousselot-Pichelin, vendent le domaine à la commune de Missillac qui le transforme en « Maison Familiale de Vacances » gérée par une association.

2018, Emilie Audoin et Thibaut Simonet, professionnels de l'hôtellerie-restauration, achètent l'ensemble du domaine et entreprennent des travaux pour transformer les 21 dortoirs en 15 chambres d'hôtel de Charme classé 3 étoiles et en Brasserie Gourmande.

« *Brasserie Gourmande* »

Notre cuisine résumée en 2 mots



Aux confins des départements 35, 44 et 56, Missillac jouit d'une situation géographique privilégiée permettant un accès direct à des produits de qualité issus de la Terre et de la Mer.

N'attendez pas une prestation gastronomique ou semi-gastronomique, nous revendiquons notre identité culinaire de **Brasserie Gourmande** en ne travaillant que des produits nobles, frais et de saison.

C'est pour cette raison que la carte de la Brasserie est réduite et dépendante de nos approvisionnements locaux. La carte se renouvelle tous les 2 mois.

Les normes d'hygiène de la cuisine sont contrôlées par les laboratoires Pasteur-Mérieux dans le cadre d'une démarche volontaire avec au moins 4 contrôles par an.

Nos Fournisseurs Partenaires :

Toutes nos viandes et poissons sont « Origine France »

Viandes et Poissons : Berjac (M.I.N. de Nantes-44) & La Criée (St Nazaire)

Fruits et Légumes : FL 44 (St Nazaire-44)

Produits Laitiers : Team Ouest Distralis (Noyal-sur-Vilaine-35)

Fromages Affinés : La Fromagerie (Missillac-44)

Glaces : Artisan Glacier Terre de Glaces (Ruffiac-56)

Bienvenue à la Briandais

Emilie et Thibaut ont le plaisir de vous accueillir sur leur propriété de la Briandais

Horaires

Déjeuner de 12h00 à 13h30

(fermeture de la Brasserie à 14h30)

Dîner de 19h00 à 20h30

(fermeture de la Brasserie à 22h30)

Brasserie Fermée le Dimanche

Repas plus de 8 personnes, nous consulter.

Les Entrées – 9,90€

Mars - Avril

La Salade Exotique Passion

Ananas, Ecrevisses, Tomates confites, Parmesan

La Terrine Bretonne

Terrine d'Andouille de Géméné et Pommes

Le Gravlax Terre et Mer (+3,50€)

Saumon Label Rouge et Magret de Canard

Le Ceviche de Bar de Ligne

Vinaigrette passion

Le Foie Gras de Canard mi-cuit (+5,00€)

Chutney et Pain d'Epices maison

Le velouté de Mâche Nantaise^(v)

Mousse de Chèvre et Herbes Fraîches

^(v) : *Végétarien*

Les Plats – 19,90€

Mars – Avril

Le Poulet aux Ecrevisses

Volaille d'Ancenis Label Rouge

La Queue de Lotte

Sauce Saté (piment asiatique)

L'Agneau à la Coriandre

Façon Tajine et Légumes Fondants

Le Faux-Filet de Salers (+3,50€)

300g – Maturé 30 jours – Sauce au Poivre

Le Bar de Ligne (+5,00€)

Fondue de Poireaux au Parmesan et Beurre Blanc Trévis

La Fondue « Chaud Breizh »^(v)

Salade et Légumes tournés – Cuisson 15 min.

^(v) : *Végétarien*

Les Desserts – 7,90€

Mars - Avril

Les Fromages Affinés

Sélection Fromagère de 4 fromages affinés

Le Coulant Chocolat

Chocolat 64%

La Crème Brûlée du Manoir

Saveur du moment

La Tarte Tatin « Grand-Mère »

Crème montée Vanille

Le Nantais Arrangé

Crème Citronnée & Rhum Arrangé

Le Tartare d'Ananas Victoria

Menthe Fraîche et Brisures de palet breton

La Tarte CBS

Vanille et Caramel Beurre Salé

Formule Briandais

Entrée, Plat et Dessert au choix à la Carte

<i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....</i>	27,90€
<i>Entrée + Plat + Dessert.....</i>	32,90€
<i>Entrée + Plat + Fromage + Dessert</i>	37,90€
<i>-8 ans = 8,90€</i>	<i>-12 ans = demi-tarif</i>

Formule Marché (Midi)

Midi du Lundi au Vendredi

Entrée du Jour, Plat du Jour, Dessert du Jour

<i>Plat.....</i>	13,90€
<i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....</i>	16,90€
<i>Entrée + Plat + Dessert.....</i>	19,90€