



LES JARDINS D'ANAÏS  
• HÔTEL RESTAURANT •

## Menu « Découverte » 80€

**Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :**

- Champagne de Sousa, Blanc de Blancs Grand Cru, Avize, 119€
- Dégustation de 3 flûtes de Champagne, 49€



### **Le Butternut**

*Purée de Butternut et Palet confit parfumé à la Mandarine,  
Condiment Pignons de Pin (F)*



### **Le Foie gras du Quercy**

*En terrine marbré de pinot luxembourgeois,  
Betterave et coing au gel de cuisson (La, G, Su, O)*



### **Fregula Sarda**

*comme un risotto truffé, cuisse de volaille Luxembourgeoise rôtie,  
émulsion de parmesan (La, G, Su)*



### **St Pierre de ligne de Bretagne**

*Filet de St Pierre sauce champagne iodée de caviar,  
Embeurré de choux au Pinot noir de notre terroir (P, Su, La)*



### **Le Soufflé chaud**

*Parfumé à la Vanille et rafraichi de son sorbet Mandarine,  
Arrosé de Mandarine Napoleon (O, G, La)*

Pour l'ensemble de la table – dernière prise de commande 20h30. Prix net et service compris.

**Allergènes :** A : arachides, La : lactose, O : œuf, P : poisson, Cr : crustacés Ce : céleri, G : gluten,  
Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, F : fruits à coque



LES JARDINS D'ANAÏS  
• HÔTEL RESTAURANT •

## Menu « Anaïs fait son Marché » 100€

**Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :**

- Champagne Philipponnat, Blanc de Noirs Millésimé 2009, Mareuil-sur-Aÿ, 159€
- Dégustation de 3 flûtes de Champagne, 49€



### Le Butternut

*Purée de Butternut et Palet confit parfumé à la Mandarine,  
Condiment Pignons de Pin (F)*



### Les Huitres N°3 de Vendée

*Juste Pochées dans le Champagne  
Choux-Fleurs et Sarrasin Iodé de Caviar (Mol, G, Su, La)*



### La Langoustine de Guilvinec

*En carpaccio assaisonné d'un lingot de caviar,  
Et d'autres croustillantes, le baba imbibé de son coulis de carapace,  
Sorbet pomme iodé de caviar (Cr, G, O, La, P)*



### Le Ris de Veau sélectionné par Cyril

*Rôti au beurre d'agrumes, crémeux de Poireaux,  
Ecrevisses juste saisies, Copeaux de Champignons (CR, L, O)*



### Le Marron crémeux

*Eclats de châtaigne, chantilly vanille Tahiti (G, La, F)*



### La Poire Williams

*Sous sa coque meringuée, huile de sésame noir  
La poire cuite rafraichie de son sorbet, chantilly et gel gingembre (La, O, F, G)*

Pour l'ensemble de la table – dernière prise de commande 20h30. Prix net et service compris.

**Allergènes :** A : arachides, La : lactose, O : œuf, P : poisson, Cr : crustacés Ce : céleri, G : gluten,  
Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, F : fruits à coque



LES JARDINS D'ANAÏS  
• HÔTEL RESTAURANT •

## Menu « Dégustation » 120€

### Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :

- Champagne Soutiran, Grand Cru Millésimé 2011, Ambonnay, 140€
- Dégustation de 4 flûtes de Champagne, 69€



### Le Butternut

*Purée de Butternut et Palet confit parfumé à la Mandarine,  
Condiment Pignons de Pin (F)*



### La Caille et la Truffe Noire

*Les Filets et les Cuisses en croûte feuilletée,  
Pousses de Salade frisée à la Truffe noire (La, G, Ce, Champignons)*



### Sole du Golfe de Gascogne

*Grillée au bois de châtaignier, sabayon beurre noisette,  
Pommes de terre poudrées, cèpes au jus (P, O, La, F)*



### Suprême de Poulet Fermier sauce Velours

*Papillote de légumes à la Truffe Noire (La)*



### Plateau de Fromages affinés (La)



### Le marron crémeux

*Eclats de châtaigne, chantilly vanille Tahiti (G, La, F)*



### Chocolat noir du Venezuela

*Fines feuilles de chocolat Guanaja craquantes,  
Mousse chocolat Araguani, praliné et biscuit croustillant (O, F, La)*

Pour l'ensemble de la table – dernière prise de commande 20h30. Prix net et service compris.

**Allergènes :** A : arachides, La : lactose, O : œuf, P : poisson, Cr : crustacés Ce : céleri, G : gluten,  
Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, F : fruits à coque