



LES JARDINS D'ANAÏS
* HÔTEL RESTAURANT *

Les Entrées

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)*

39€



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)*

44€



Les Huitres N°3 de Vendée

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

39€



Le foie gras du Quercy

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

36€



Plat signature de notre Chef Christophe Quentin

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 *

La Mer

Sole du Golfe de Gascogne

*Grillée au bois de châtaignier, sabayon beurre noisette,
Pommes de terre poudrées, cèpes au jus (P, O, La, F)*
53€



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)*
51€

La Ferme

Le ris de veau sélectionné par Cyril

*Rôti au beurre d'agrumes, crémeux de poireaux,
Ecrevisses juste saisies, Copeaux de Champignons (CR, L, O)*
52€



Suprême de Poulet Fermier sauce Velours

Papillote de légumes à la Truffe Noire (La)
53€



Plat signature de notre Chef Christophe Quentin

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 *

Fromages et Desserts

Plateau de fromages affinés (La)

19€



Le citron de Nice et l'huile d'olive

Crémeux de citron jaune, condiment olive citron noir,

Eau de citron au « Ginix » sous son fin sablé (O, G, La)

16€



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)

15€



Le Soufflé chaud

Parfumé à la Vanille et rafraichi de son sorbet Mandarine,

Arrosé de Mandarine Napoléon (O, G, La)

15€



Chocolat noir du Venezuela

Fines feuilles de chocolat Guanaja craquantes,

Mousse chocolat Araguani, praliné et biscuit croustillant (O, F, La)

16€



Plat signature de notre Chef Christophe Quentin

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