



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€



Marbré de Lieu

*En marinade de gingembre, huile d'aneth,
Bouillon de langoustine à la citronnelle (P, Cr, Ce)*



Le Caneton de Challans

*En Ballotine, Jus Vinaigré corsé,
Légumes aigre-doux et crème de coing (La, Ce)*



Les Huitres N°3 de Vendée

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



Suprême de Poulet Fermier sauce Suprême

Papillote de légumes à la Truffe Noire (La)



Le Soufflé chaud

*Parfumé à la Vanille et rafraîchi 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€



Marbré de Lieu

*En marinade de gingembre, huile d'aneth,
Bouillon de langoustine à la citronnelle (P, Cr, Ce)*



Le foie gras de Canard

*Gelée d'agrumes, mandarine confite au poivre Timut,
Marmelade d'agrumes et mangues (G, 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)*



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)*



La Mandarine

*Crèmeux de Mandarine et son Sablé
Zestes et Segments au Safran (g, o)*



La Poire Williams

*Sous sa coque meringuée, huile de sésame noir
La poire cuite rafraîchie 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€

✪

Marbré de Lieu

*En marinade de gingembre, huile d'aneth,
Bouillon de langoustine à la citronnelle (P, Cr, Ce)*

✪

Le Homard de Bretagne

*Risotto de Butternut
Homard rôti, Suc de Cuisson perlés d'Huile d'Herbes (La, Cr)*

✪

Les Saint-Jacques des Côtes Françaises

*Moelleux de Saint-Jacques à la Truffe
Céleri et Pomme confites (La, Ce, Cr)*

✪

Bœuf de notre Terroir Luxembourgeois

*Palette et Textures de Carottes de la Famille Kirsch
Jus de Rôti perlé d'Huile d'Herbes (Su)*

✪

Plateau de Fromages affinés (La)

✪

La Mandarine

*Crèmeux de Mandarine et son Sablé
Zestes et Segments au Safran (g, o)*

✪

Chocolat noir du Venezuela

*Crèmeux Gianduja d'Araguani et Noisettes Caramélisées
Financier au Miel, Glace à la Fève de Tonka (G, 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