



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€



Le Homard de Bretagne

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

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 de Canard

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

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

Les Saint-Jacques des Côtes Françaises

Moelleux de Saint-Jacques à la Truffe

Céleri et Pomme confites (La, Ce, Cr)

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€



Fruits de la passion

*Crèmeux passion poudré de pistache,
Sponge cake, sorbet pistache (O, F, G)*

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

Crèmeux Gianduja d'Araguani et Noisettes Caramélisées

Financier au Miel, Glace à la Fève de Tonka (G, 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