



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 Asperges Vertes Bio de Romain

Cuites en bouquet, copeaux à l'Huile d'Olive

Caviar sauce Champagne perlé de Coulis de Cresson (P, La)

38€



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

Bœuf de notre Terroir Luxembourgeois

Palette et Textures de Carottes de la Famille Kirsch

Jus de Rôti perlé d'Huile d'Herbes (Su)

56€



Le Pigeon de Mr Thierry Laurent

Farci de fruits secs et épinards

Morilles au jus et navets juste crévés (Ce, A, La)

54€



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 Pomme et l'Ananas

*Confits en strates au Poivre Léger
Crème Glacée Praliné, en Coque Meringuée (La, F, G, O)*

17€



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)*

18€



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