



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Menu « Découverte » 80€

Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :

- Champagne André Robert Blanc de Blancs Grand Cru, Mesnil-sur-Oger, 139€
- Dégustation de 3 flûtes de Champagne, 49€



Crèmeux de Céleri en gelé de Concombre

Céleri confit au jus de pommes et copeaux de radis (G, La, Ce)



Le Caneton de Challans

En Ballotine, Jus Vinaigré corsé,

Légumes aigre-doux et crème de coing (La, Ce)



L'Asperge Verte Bio

Velouté crèmeux, Copeaux de Jambon Cecina

Perlé de Coulis de Cresson (F, La)



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€



Crèmeux de Céleri en gelé de Concombre

Céleri confit au jus de pommes et copeaux de radis (G, La, 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)*



Bœuf de notre Terroir Luxembourgeois

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



La grenade

Ile Flottante farcie de Mangue, Jus de Grenade Poivré (O)



La Pomme et l'Ananas

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

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€

✪

Crèmeux de Céleri en gelé de Concombre

Céleri confit au jus de pommes et copeaux de radis (G, La, Ce)

✪

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)

✪

Le Homard de Bretagne

Risotto de Butternut

Homard rôti, Sucrs de Cuisson perlés d'Huile d'Herbes (La, Cr)

✪

Le Pigeon de Mr Thierry Laurent

Farci de fruits secs et épinards

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

✪

Plateau de Fromages affinés (La)

✪

La grenade

Ile Flottante farcie de Mangue, Jus de Grenade Poivré (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