



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