



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)



Marbré de foie gras et Cuisse de Volaille de Niessen

Légumes de Saison et ses Pickles au Vinaigre de Xérès

Chutney de Pomme Jonagold au Poivre Timut (La)



L'Asperge Verte Bio

Velouté crèmeux, Copeaux de Jambon Cecina

Perlé de Coulis de Cresson (F, La)



Rouget de ligne de Bretagne

Filet de Rouget 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 2012, 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)



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)*



L'œuf de Monsieur Bernard

*Cuit à 63°C, Mousserons de Saint-Georges
Emulsion au Vin Jaune et Petits Barigoule (Su, La)*



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 Billecart-Salmon Blanc de Blancs, Mareuil-sur-Aÿ, 209€
- 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 Blanches de Mr Verdelet

Les pointes à la vapeur au Caviar Oscietre

Les cœurs d'asperges grillés « mimosa »

Quelques-unes craquantes (P, La, F)

✪

Le Homard des Côtes Bretonnes

Grillé à la minute, fraîcheur de légumes crus

Gelée détox et pousse d'herbes (Ce, 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