



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 des Côtes Bretonnes

*Grillé à la minute, fraîcheur de légumes crus
Gelée détox et pousse d'herbes (Ce, Cr)*

41€



Les Asperges Blanches de Mr Verdelet

*Les pointes à la vapeur au Caviar Oscière
Les cœurs d'asperges grillés « mimosa »
Quelques-unes craquantes (P, La, F, O)*

38€



L'œuf de Monsieur Bernard

*Cuit à 63°, truffe d'été au vin jaune
Mousserons de Saint-Georges et artichauts « Barigoule » (La)*

37€



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,

Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, S : Sésame

G : gluten (Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Blé de Khorasan),

F : fruits à coque (Amandes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia)



LES JARDINS D'ANAÏS
* HÔTEL RESTAURANT *

La Mer

St Pierre de ligne de Bretagne



Le filet en habit noir

Radis en aigre doux iodé de Caviar (P, La, Su, Ce)

57€



Rouget de ligne de Bretagne

Cuit doucement au four, Sucs au Safran

Texture de Carottes, Gel Orange et Gingembre (P, Su, La)

47€

La Ferme

Bœuf de notre Terroir Luxembourgeois

Pommes de terre du Touquet grillées, Jus de Rôti

Mousseline à l'Huile d'Herbes, Tempura d'Artichauts (La, G, O)

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,

Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, S : Sésame

G : gluten (Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Blé de Khorasan),

F : fruits à coque (Amandes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia)



LES JARDINS D'ANAÏS
* HÔTEL RESTAURANT *

Fromages et Desserts

Plateau de fromages affinés (La)

19€



La Framboise

Sous son opaline craquante le crémeux framboise

Mousse de lait , gel bergamote , framboise au poivre Sichuan (La, O)

17€



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

Arrosé de Gin Safran

Rafraichi de sa Crème Glacée (O, G, La, Su)

20€



Chocolat noir du Venezuela

Crémeux 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,

Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, S : Sésame

G : gluten (Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Blé de Khorasan),

F : fruits à coque (Amandes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia)