



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€



Quenelle de Brochet

Coulis de Langoustine et Livèche (G, La, Ce, O)



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 Blanche de Mr Verdelet

Bavaroise d'asperge légère

Crème de saumon fumé et gravlax (L, P, La, Ce)



Le Pigeon de Mr Thierry Laurent

Farci de fruits secs et épinards

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



La Framboise

Sous son opaline craquante le crémeux framboise

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

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 •

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€



Quenelle de Brochet

Coulis de Langoustine et Livèche (G, La, Ce, O)



L'œuf de Monsieur Bernard

Cuit à 63°, truffe d'été au vin jaune

Mousserons de Saint-Georges et artichauts « Barigoule » (La)



Rouget de ligne de Bretagne

Cuit doucement au four, Sucs au Safran

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



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)



La Fraise

Gaspacho de Fraises perlé d'Huile de Livèche



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,

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 •

Menu « Caviar » 150€

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€



La Langoustine de Guilvinec / Caviar

Carpaccio, Baba, Croustillantes et Sorbet Pomme (Cr, G, O, La, P)



Les Asperges Blanches de Mr Verdelet / Caviar

Vapeur, Grillées, Croquantes (P, La, F, G)



Le Homard des Côtes Bretonnes / Caviar

Grillé à la minute, Gelée détox (Ce, Cr, G)



St Pierre de ligne de Bretagne / Caviar

Le filet en habit noir, radis en aigre doux (P, La, Su, Ce)



La Fraise

Gaspacho de Fraises perlé d'Huile de Livèche



Le Soufflé chaud

Arrosé de Gin Safran, rafraichi de sa Crème Glacée (O, G, La, Su)

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,

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)