



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Menu « Découverte » 79€

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€

L'Anguille fumée

*Tartare de betteraves fermentés et pomme verte
Mousse légère de chèvre fumé (La , P)*



Bœuf maturé en tartare

*Salicorne , coques et lait d'amande
Croquant de sablé aux algues , sorbet tomate (Mol, La ,G)*



L'Œuf du poulailler de Monsieur Bernard et les champignons

*Cuit parfait, Girolles au vin jaune
Le jaune en sabayon forestier, texture de champignons de paris (La, O, Su)*



Merlan de Ligne

*Carottes de couleur à la livèche
Jus d'arêtes au Curry (La, P)*



Les Fruits exotiques

*Brioche perdue , tartare de mangue zesté de citron vert
Confiture de lait fruit de la passion , gel noix de coco à la vanille (G, La, O)*



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Menu « Anaïs fait son Marché » 99€

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€

L'Anguille fumée

Tartare de betteraves fermentés et pomme verte

Mousse légère de chèvre fumé (La , P)

∞∞∞

Le Caviar , Légumes et Fromages

Poireaux en chaud froid , Caviar pressé et tomme Luxembourgeoise

Céleri cuisiné en risotto au parmesan, Caviar Oscietre (P, La, Ce)

∞∞∞

St Pierre de ligne de Bretagne

Cuit doucement au four, Sucs au Safran

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

∞∞∞

Bœuf mûré

Pommes de terre du Touquet grillées, Jus de Rôti

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

∞∞∞

Le Café

Comme un tiramisu au Kahlua

Sponge cake , crème au café (O, G, La)

∞∞∞

Le Soufflé chaud

Fines feuilles pure pâte de cacao 100%

Crème glacée au grué de cacao (O, G, La, F)



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Menu « Crustacés » 149€

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€

L'Anguille fumée

Tartare de betteraves fermentés et pomme verte

Mousse légère de chèvre fumé (La , P)

ENDRE

Les Crabes et les Choux fleurs

King Crab servi froid condimenté de pickles, (Cr, La ,o)

ENDRE

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)*

ENDRE

Le Homard des Côtes Bretonnes

*Le corps rôti aux pêches et amandes fraîches ,
Les pinces en coussin moelleux, avocat et aubergine au champagne (Cr, L, O, F, Ce)*

ENDRE

Le Ris de Veau de Cyril

*Cuit croustillant , Ecrevisses enrobées de ses sucs ,
Girolles justes saisies , Foie Gras en crémeux (Cr, O, La, G)*

ENDRE

Le Café

*Comme un tiramisu au Kahlua
Sponge cake , crème au café (O, G, La)*

ENDRE

La Framboise

*Sous son opaline craquante le crémeux framboise
Mousse de lait , gel bergamote , framboise au poivre Sichuan (La, O)*