



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, 59€

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, 59€

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 maturé

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)