



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€



Les Crabes et les Choux fleurs

*King Crab servi froid condimenté de pickles,
Tourteau servi tiède sous sa royale de crustacés
Araignée de mer servie chaude en risotto crémeux (Cr, La, o)*

43€



Le Caviar , Légumes et Fromages

*Poireaux en chaud froid , Caviar pressé et tomme Luxembourgeoise
Céleri cuisiné en risotto au parmesan, Caviar Oscietre
Tomate et Mozzarella en croque-monsieur au Caviar (P, La, Ce, G)*

43€



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
Le blanc comme une ile flottante, crème de cèpes (La, Su, O)*

39€



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

Le Homard des Côtes Bretonnes

*Le corps rôti aux pêches et amandes fraîches ,
Les pinces en coussin moelleux , avocat et aubergine au champagne ,
Les coudes en salade croquante de courgettes et fleurs (Cr, L, O, F, Ce)*
57€



St Pierre de ligne de Bretagne



*Cuit doucement au four, Sucs au Safran
Texture de Carottes, Gel Orange et Gingembre (P, Su, La)*
49€

La Ferme

Bœuf Maturé

*Pommes de terre du Touquet grillées, Jus de Rôti
Mousseline à l'Huile d'Herbes, Tempura d'Artichauts (La, G, O)*
58€



Le Ris de Veau de Cyril

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



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)

18€



Chocolat noir du Venezuela

Fines feuilles de chocolat Guanaja craquantes,

Mousse chocolat Araguani, praliné et biscuit croustillant (O, F, La)

17€



Le Soufflé chaud

Fines feuilles pure pâte de cacao 100%

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

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)