



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 Bar de ligne, le Caviar et les Choux

Cuit à plat iodé de Caviar, sucs de Choux rouges

Brandade poudrée de Caviar, tonnelets de Choux raves

Moelleux de Bar, choux Pak Choï au Caviar, consommé au Champagne (P, Su, La)

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 Mirabelle

*Mille-feuille de dentelle , Gavotte et Arlette au sucre Muscovado
Sorbet et crème Mirabelle , Prunes poêlées au pain d'épices (G, 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)