



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Menu « Business »

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 39€

Entrée, Plat et Dessert 49 €

Entrée, La Surprise du Chef, Plat, Dessert 79€

Marbré des pêches de Bretagne

Soupe de boissons safrané en gelée, condiments d'une rouille (La, F, G)



La Surprise du Chef



La côte de cochon Ibérique dorée au four

Endives de pleine terre de Monsieur Kirsch

Ou

Dos de Bar au cresson

Asperges vertes rôties, nourries d'un crémeux d'oignons



Crème prise de fruits exotiques

Sorbet aux agrumes



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Menu « Anaïs fait son Marché » 99€

Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :

- Champagne Giraud, Cuvée Blanc de Craie, Aj, 190€
- Dégustation de 3 flûtes de Champagne, Selection du sommelier, 65€

Le Salsifis

En bavaroise Poivre et Noisette, en Chapelure croquante (G, La, F, O)



La Truffe Noire

*Le risotto à l'artichaut , émulsion parmesan au safran
Les ravioles aux cèpes et foie gras , bouillon de champignons (G, La, O, F)*



Le Bar et les Agrumes

*Le dos confit au citron jaune, asperges vertes façon grenobloise
La ventrèche en quenelle, crémeux de carotte à l'orange (P,O, La)*



La Volaille Bio de Niessen et la Truffe

*Le filet farci des cuisses et foie gras
Mousseline de butternut et céleri, sauce suprême truffée (La, Ce)*



Les Fruits Exotiques

*Crémeux Passion, Espuma noix de Coco et Citron
Dés de Mangue, Meringues croquante (O, G, La, F)*



Le Soufflé chaud

*Parfumé à la Chartreuse verte, glace Pistache nourrie de Chartreuse
Craquelin Pistache (O, G, La, F)*



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Menu « Caviar » 139€

Le Salsifis

En bavaroise Poivre et Noisette, en Chapelure croquante (G, La, F, O)



Le Caviar , Légumes et Fromages

*Poireaux en chaud froid, Caviar pressé et tomme
Céleri cuisiné au parmesan, Caviar Oscietre (P, La, Ce, G)*



La Langoustine des Côtes Bretonnes et les herbes du Jardins d'Anaïs

*En carpaccio, Gel Citron à la Menthe Poivrée
Rôtie à la feuille de Curry, Mille-Feuille de Butternut (Cr, G, O, La, P)*



La Saint-Jacques et le Caviar

*En coque croustillante, feuille d'Huître et Champagne
Coussin moelleux, Pomme de terre nourrie de son Sabayon (Mol, Su, La, G, O)*



Les Fruits Exotiques

*Crèmeux Passion, Espuma noix de Coco et Citron
Dés de Mangue, Meringues croquante (O, G, La, F)*



L'Ananas et les Agrumes

*Le duo d'Ananas à l'Hibiscus et au poivre de Sichuan vert
Sablé Breton, sorbet Pamplemousse et crèmeux de Mandarine (G, O)*