



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, Sélection du sommelier, 65€

Le Salsifis

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



Marbré des pêches de Bretagne

Soupe de boissons safrané en gelée, condiments d'une rouille (P)



Dos de Bar au cresson

Asperges vertes rôties, nourries d'un crémeux d'oignons (P, La)



La côte de cochon Ibérique dorée au four

Endives de pleine terre de Monsieur Kirsch 5 (La, O)



Crème prise de fruits exotiques

Sorbet aux agrumes (La, O, G)



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Menu « Anais fait son Marché » 99€

Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :

- *Champagne Giraud, Cuvée Blanc de Craie, Aÿ, 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'Anais

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



Les Fruits Exotiques

*Crémeux 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 Pamplémousse et crémeux de Mandarine (G, O)*