



LES JARDINS D'ANAÏS  
• HÔTEL RESTAURANT •

## Les Entrées

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

*En carpaccio, Gel Citron à la Menthe Poivrée*

*Pochée à l'Estragon, Panais vanillé, crémeux de Carapaces*

*Rôtie à la feuille de Curry, Mille-Feuille de Butternut (Cr, G, O, La, P)*

47€



### La Truffe Noire

*Le risotto à l'artichaut , émulsion parmesan au safran*

*Les ravioles aux cèpes et foie gras , bouillon de champignons*

*L'œuf brouillé, crémeux de châtaignes, croquant de fruits à coques ( G, La, O, F)*

49€



### Le Caviar , Légumes et Fromages

*Poireaux en chaud froid, Caviar pressé et tomme*

*Céleri cuisiné au parmesan, Caviar Oscietre*

*Avocat et Mozzarella en croque-monsieur au Caviar (P, La, Ce, G)*

43€



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 •

## Les Plats

### La Saint-Jacques et le Caviar

*En coque croustillante, feuille d'Huître et Champagne*

*Grillée, Courge au Corail, Jus de graines torréfiées*

*Coussin moelleux, Pomme de terre nourrie de son Sabayon (Mol, Su, La, G, O)*

59€



### Le Bar et les Agrumes



*Le dos confit au citron jaune, asperges vertes façon grenobloise*

*Le filet à la vapeur, navets au citron caviar*

*La ventrèche en quenelle, crémeux de carotte à l'orange (P,O, La)*

58€



### Le Veau et la Truffe Noire

*La côte rôtie, Pomme fondante à la Truffe*

*La Poitrine confite mi-Truffe / Mi-Jus, Tuile végétale*

*Le filet en Carpa' Chaud, Rosace Truffe et Comté (La)*

55€



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€



### Les Pralinés noisette, noix de macadamia et de pecan

*Sur son sable fin, mousse noisette, pur pralin, glaçage lait  
Macadamia en crème légère, glace et praliné de pécan (G, La, O, F)*

18€



### L'Ananas et les Agrumes

*Le duo d'ananas à l'hibiscus et au poivre de Sichuan vert  
Sablé breton, sorbet pamplemousse et crémeux de mandarine (G, O)*

18€



### Le Soufflé chaud

*Parfumé à la Chartreuse verte, glace Pistache nourrie de Chartreuse*

*Craquelin Pistache (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)