



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)