

Menu du Déjeuner

Les Jardins d'Anais

79€ hors boissons

Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :

- Champagne Soutiran, « Cuvée Signature », Grand Cru Ambonnay 115€
- Dégustation de 3 flûtes de Champagne, Sélection du sommelier, 65€

La Langoustine de Guilvinec en Carpaccio

Sorbet pomme poudré de lingot de caviar (Cr, P)



La Tomate en Risotto crémeux,

Fin sablé Parmesan, sphères onctueuses au Fromage (G, La, O)



Le Filet de Boeuf Piqué de Lard Colonnata Doré au Sautoir

Pommes de terre nouvelles, petits pois et fèves au romarin (La)



Le Finger Mûres, Figues et Violette

Trocadéro aux Amandes, Mousse aux Mûres et glace Bulgare (O, La, F)

Allergènes : A : arachides, La : lactose, O : œuf, P : poisson, Cr : crustacés Ce : céleri, G : gluten,
Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, F : fruits à coque

Menu

La Découverte des Jardins

99€ hors boissons

Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :

- Champagne Soutiran, « Cuvée Signature », Grand Cru Ambonnay 115€
- Dégustation de 3 flûtes de Champagne, Sélection du sommelier, 65€

La Langoustine de Guilvinec en Carpaccio

Sorbet pomme poudré de lingot de caviar (Cr, P)



La Tomate en Risotto crémeux,

Fin sablé Parmesan, sphères onctueuses au Fromage (G, La, O)



Le Rouget des Côtes de Bretagne Cuit Doucement aux Sucs de Safran

Textures de carottes, gel à l'orange et au gingembre (P)



Le Veau en Tourte aux Herbes du Jardin d'Anais

Filet, ris de veau et champignons (La, O, G)



La Pêche façon Melba

Crème glacée Verveine, Gavotte et Chantilly au Muscovado (O, La, G)

Allergènes : A : arachides, La : lactose, O : œuf, P : poisson, Cr : crustacés Ce : céleri, G : gluten,
Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, F : fruits à coque