

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

Menu

Les Jardins d'Anais

139€ hors boissons

Suggestions du Sommelier pour accompagner votre repas au Champagne :

- Champagne Giraud, Cuvée Blanc de Craie, Aj, 190€
- 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)



L'œuf Bio du poulailler de Monsieur Bernard

Cuit à 63°C, poudré de Caviar, Choux-fleurs Nourris d'une Crème Iodé (la, p, o, Sul)



Le Homard des côtes Bretonne aux Pêches cuit à la minute

Rosace de Courgette et Amandes, suc de tête (cr, F, C, la)



Le Filet de Bœuf Piqué de Lard Colonnata Doré au Sautoir

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



Le Vacherin Glacé

Mirabelles de Lorraine, Pétales de Meringue et Sorbet Maracuja (O)



Le Palet Liégeois

Croustillant au Praliné, Textures de Chocolat et Noisettes (O, G, F, La)

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