



LES JARDINS D'ANAÏS
• HÔTEL RESTAURANT •

Les Entrées

Langoustines des côtes de Bretagne de Jean Marc

*Des Ravioles pochées dans un consommé de crustacés au gingembre,
Et d'autres croustillantes parfumées à la feuille de basilic (Cr, G, O, Ce)*

38€



Les tomates de collection du jardin de Romain

*Risotto crémeux, lingot de caviar, mozzarella au basilic,
Le riz cuit à l'eau de tomates lié de parmesan (La, G, P)*

36€



L'œuf du poulailler de Mr Claude Malget

Cuit à 63°C, iodé de caviar

Choux fleurs sauce champagne (O, La, P, G)

38€



Marbré des pêches de Bretagne

*Soupe de poisson safranée en gelée,
Légumes de la famille Kirsch condimentés d'une rouille (La, P)*

34€



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, G : gluten,
Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, F : fruits à coque



LES JARDINS D'ANAÏS
* HÔTEL RESTAURANT *

La Mer

Turbotin de pêche de petits bateaux

*Cèpes rôtis zestés de citron vert, pommes fondantes,
Mousseline d'oignons et cerneaux de noix fraîches (La, P, F, G)*

49€



St Pierre de ligne de Bretagne



*Cuit à la vapeur d'agrumes, huile de menthe poivrée,
Carottes de la Famille Kirsch cuites dans une sauce acidulée (P, O, La)*

51€

La Ferme

Ris de veau sélectionné par Mr Journiac

*Cuit sous un croustillant de noisettes fraîches,
Girolles au vin jaune, mille-feuilles de pommes de terre (La, F)*

51€



Pièce de bœuf Black Angus sélectionnée par Cyril

*Figues cuisinées doucement dans un pinot noir,
Champignons farcis puis gratinés au parmesan (O, La)*

53€



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, G : gluten,
Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, F : fruits à coque



LES JARDINS D'ANAÏS
* HÔTEL RESTAURANT *

Fromages et Desserts

Plateau de fromages affinés (La)

19€



La Figue Bourjassotte

*Figue rôtie et gelée de figue au Pinot Noir Mathes,
Espuma de fève de Tonka, fraîcheur de figue blanche d'Argenteuil (O, G, La, F)*

16€



La Mirabelle de Moselle

*Mirabelles marinées nourries de crème Diplomate, cristalline de mirabelles,
Sorbet mirabelle à la poudre de cèpes (La, O, G)*

15€



Le soufflé chaud Parfumé à la vanille

*Rafraichi de son sorbet pomme,
Arrosé d'une eau de vie pomme de chez Pitz-Schweitzer (O, G, La)*

15€



Chocolat des Isles de la Bahia

*Fines feuilles de chocolat Guanaja craquantes,
Mousse chocolat Caraïbes et noisettes caramélisées (O, F, La)*

16€



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, G : gluten,
Mol : mollusques, So : soja, Mou : moutarde, Su : sulfites, Lu : lupin, F : fruits à coque