



LES JARDINS D'ANAÏS
* HÔTEL RESTAURANT *

Menu « Business »
Entrée et Plat ou Plat et Dessert 41€
Entrée, Plat et Dessert 50€

Tomates du jardin de la famille Kirsch
Fraîcheur de sucs de tomates perlée d'huile de sauge ananas (La, G)



Suprêmes de caille rôtis sous son jardin d'herbes,
Légumes de saisons cuits et d'autres en pickles (La, O)

Ou

Lotte des côtes de Bretagne,
Tronçon rôti et mini légumes farcis (P, La)



La Figue
Figue rôtie et espuma de fève de Tonka (O, G, La, F)

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 *

Menu « Découverte »

Pour l'ensemble de la table – dernière prise de commande 20h30

80€

Billes de melon à l'orange

Et son gaspacho basilic (G)



L'œuf du poulailler de Mr Claude Malget

Cuit à 63°C, iodé de caviar

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



Les tomates de collection du jardin de Romain

Risotto crémeux, mozzarella au basilic

Le riz cuit à l'eau de tomates lié de parmesan (La, G)



St Pierre de ligne de Bretagne

Cuit à la vapeur d'agrumes, huile de menthe poivrée

Carottes de la Famille Kirsch arrosées d'une sauce acidulée (P, O, La)



Chocolat des Isles de la Bahia

Fines feuilles de chocolat Guanaja craquantes,

Mousse chocolat Caraïbes et noisettes caramélisées (O, F, La)

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 *

Menu « Anais fait son marché »

Pour l'ensemble de la table – dernière prise de commande 20h30
100€

Billes de melon à l'orange

Et son gaspacho basilic (G)



Marbré des pêches de Bretagne

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



Langoustines des côtes de Bretagne

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



Pièce de bœuf Black Angus sélectionnée par Cyril

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



Sorbet d'orange sanguine

Marmelade d'orange, transparence de fruits (G)



La Mirabelle de Moselle

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

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 *

Menu « Dégustation »

Pour l'ensemble de la table – dernière prise de commande 20h30

135€

Billes de melon à l'orange

Et son gaspacho basilic (G)



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)



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)



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)



Plateau de fromages affinés (La)



Sorbet d'orange sanguine

Marmelade d'orange, transparence de fruits (G)



Le soufflé chaud

Parfumé à la vanille et rafraîchi de son sorbet pomme,

Arrosé d'une eau de vie à la pomme de chez Pitz-Schweitzer (O, G, La)

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