



LES JARDINS D'ANAÏS  
• HÔTEL RESTAURANT •

## « Á LA CARTE »

### « Les Entrées »

#### **Pressé de Chevreuil**

*Foie gras, Poires confites au Ratafia et Vinaigre des Alpes (Su, Ce, So)*  
48€

#### **L'Œuf**

*Poché au Bouillon, Salade d'Épinard assaisonnée à la Truffe d'été*  
*Accompagné de son Cracker (La, G)*  
46€



### « La Pêche »

#### **Barbue Grillée**

*Céleri Rôti au Beurre Noisette, Écume de Capucine (La, O, P, Mol, G)*  
62€

#### **Langoustine mi-cuite**

*Carottes aux sésames fumés, Pollen et consommé à l'Hibiscus (La, Cr)*  
48€

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 •

## « À LA CARTE »

### « La Ferme »

#### **Canette Rôtie à la Mirabelle**

*Pot-au-Feu de Légumes de Saison aux Algues  
Goujonnette et Navets Rôtis (La, Su, Ce)*  
53€

#### **Ris de Veau Aux Herbes des Jardins d'Anais**

*Cannelloni de Pommes de Terre et Bolets grillés  
Jus de Veau et réduction Truffée (La, Su, Ce)*  
59€



### « Le Fromage et les Desserts »

**Assiette de Fromages affinés (La)**  
19€

**Le Soufflé du moment (O, La)**  
15€

**Croustillant de Panais et Eveil des Sens**  
(G, La, O, F)  
18€

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