



LES JARDINS D'ANAÏS

• HÔTEL RESTAURANT •

« LA CARTE DU MOMENT »

Non disponible le Vendredi soir et le Samedi

« Les Entrées »

Les Asperges Blanches de Champagne

*En deux Cuissons, Betterave Chioggia, laquage Chocolat Lait,
Condiment Mûre, Sauce Mousseline (La, Su, O, So)*

36€

Les Grenouilles

En Jambonnette, Royal d'Ail Noir, Emulsion aux Epices Satay, Salades d'Herbettes (So, Fr, La, O)

54€

L'Esturgeon Ikejime

*Confit et Fumé, Black Vichyssoise,
Sorbet Vodka - Pomme de Terre - Caviar et sa Quenelle de Caviar Oscietre Sturia (Mol, O, P, Su)*

65€

Retour des Antilles

*Gambas sauvage cuite aux Épices à Colombo, Boudin Antillais, Rougail Saucisse,
Gel de Mangue et Huile de Coriandre (Cr)*

43€



« La Pêche »

La Pêche du Jour

En Cuisson douce sur l'Idée d'une Soupe à l'Oignon, Poireaux au Four, Dés d'Anguille Fumée (P, G)

52€

Le Plat Signature du Chef

*La Queue de Homard Bleu, Foie Gras grillé, Pomme de Terre Ratte,
Gel de Pomme Vanillée, Bisque au Sauternes (Cr, Su)*

79€

« Le Jardin »

Le Chausson feuilleté aux Morilles

*Salade d'Asperges Vertes, Copeaux de Radeau des Grottes
et sa Vinaigrette au Sirop d'Érable et Huile de Noisette (L, O, Su, G, Mou)*

58€

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 »

Not available on Friday evening and on Saturday

« Starters »

White Asparagus from Champagne

*In Two Cooking, Beetroot Chioggia, Milk Chocolate glaze,
Blackberry Relish, Mousseline Sauce (So, S, D, Su, E)*

36€

Frog Legs

Black Garlic Royal, Satay Spices Foam and Herbs Salad (So, D, E, N)

54€

L'Esturgeon Ikejime

*Preserved and Smoked, Black Vichyssoise,
Vodka-Potato-Caviar Sorbet and its Sturia Oscietra Caviar (F, D, Su)*

65€

Caribbean-Style Wild King Prawn

*Cooked with Colombo Spices, West Indian Black Pudding, Sausage Rougail,
Mango and Coriander Oil (Sh)*

43€



« The Fish »

Fish of the Day

Onion Soup way, Slowly cooked fish, Baked Leeks, Smoked Eel dices (F, G)

52€

The Signature Dish of the Chef

*Blue Lobster Tail, Grilled Foie Gras, Baby Potatoes, Apple and Vanilla Relish,
Sauternes Bisque (Sh, Su)*

79€

« The Garden »

Morels Mushroom Pie

*Green Asparagus Salad, "Radeau des Grottes" Cheese shavings
and it's Maple Syrup and Hazelnut Oil Vinaigrette (L, E, G, Su, Mu)*

58€

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 CARTE DU MOMENT »

Non disponible le Vendredi soir et le Samedi

« La Ferme »

L' Agneau de Sisteron

*En Déclinaison, Houmous d'Asperges Vertes, Salade Fattouche des Pointes d'Asperges,
Gel Grenade, Jus d'Agneau à la Harissa Verte (G, S, Su)*

48€

Le Veau

*Le Cœur de Ris de veau au Beurre moussoux, Fricassée de Gnocchi à l'Ail des Ours,
Petit Pois, Fèves et Morilles, Sabayon à l'Huile de Noix et Jus au Ratafia de Champagne (G, La, O, Su, F)*

59€



« Le Fromage et les Desserts »

À Commander en début de Repas, Merci d'avance.

Le Plateau de Fromages Affinés par le « Cœur de Meule »

Avec ses Accompagnements (La)

25€

La Rhubarbe

Confite au Sureau, Biscuit Coco, Sorbet Rhubarbe, Jus vinaigré (La, O, Fr, G)

22€

La Fraise

*Marinée, Crème Verveine, Coulis mentholé,
Sorbet Citron Verveine Menthe et son New-York Roll (Fr, O, G, La)*

24€

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 »

Not available on Friday evening and on Saturday

« The Farm »

Lam from Sisteron

*In different cooking, Green Asparagus Houmous, Asparagus Fattouche Salad,
Pomegranate, Lamb Gravy Sauce with Green Harissa (S, G, Su)*

48€

Veal

*Sweetbread Cooked in a Foaming Butter, Wild Garlic Gnocchi Fricassee, Green Peas, Beans and Morels,
Hazelnut Oil Sabayon and Ratafia From Champagne Sauce (G, D, E, Su, N)*

59€



« Cheeses and Desserts »

Thank you for placing your order at the beginning of the meal.

Matured and Aged Cheese Platter by “Coeur de Meule”

With its accompaniments (D)

25€

Rhubarb

Candied with Elderflower, Coconut Biscuit, Rhubarb Sorbet and Vinegary Juice (G, E, D, N)

22€

Strawberry

*Marinated, Verbena Cream, Mint Coulis,
Lemon-Verbena-Mint Sorbet and it's New-York Roll (G, E, D, N)*

24€

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