



SAPHIR HÔTEL
D'ANACLAUDYO

Menu Charme

Entrées

Salade de roquette aux lardons et œufs pochés
Terrine de saumon à la crème acidulée, bouquet de doucette citronnée
Gaspacho de melon charentais, chantilly de jambon sec et croustille (selon saison)
Salade fraîcheur au Magret de Canard Fumé maison et vinaigrette à la framboise

Plats

Carré de porc caramélisé au miel
Suprême de poulet fermier, sauce chasseur et pilaf aux légumes
Minute de saumon rôtie crème anisée riz créole aux légumes et coriandre
Pavé de julienne poché sauce provençale, fondue de tomate, pomme anglaise

Fromage

Brie et lit de salade

Desserts

Mousse de champagne aux poires fraisées
Royal feuillantine de chocolat
Pana cotta de fruits rouge
Crème grillée au pain d'épices et ses toasts

Vins, eaux minérale et pétillante, soft, café ou thé

60 euros par personne



SAPHIR HÔTEL
D'ANACLYDYO

Menu Caprice

Entrées

Salade océane au saumon fumé maison et crevettes, vinaigrette à la framboise

Eventail d'asperges vertes à la vinaigrette d'aromate, copeaux de parmesan

Rillettes de saumon, chips de pain grillé, salade folle aux herbes

Délice de Saint-Jacques, crème aux herbes fraîches, bouquet de mâche

Plats

Filet de bœuf sauce foie gras

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbe et son jus au thym

Pavé de cabillaud poêlé, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Pavé de saumon rôti, beurre aux crevettes grises

Fromage

Assiette 2 fromages (Brie et Livarot), Son mesclun à l'huile de noix

Desserts

Moelleux et craquant chocolat nougatine

Tarte tatin revisitée

Tulipe de soupe de vin rouge aux fruits des bois

Crème grillée à la vanille bourbon

Vins, eaux minérales et pétillantes, soft, café ou thé

70 euros par personne



SAPHIR HÔTEL
D'ANACLAUDY

Menu Délice

Entrées

Minute de saumon fumé juste tiédie, crème au raifort, Mini blinis et œuf de saumon
Millefeuille de foie gras de canard des Landes, chutney de fruits et pain d'épice
Salade de homard, salpicon de légumes à la sarriette, vinaigrette de crustacé

Plats

Selle d'agneau farcie aux légumes, jus de romarin, févette à la sarriette
Filet de bœuf poêlé, foin d'herbe sauce au foie gras
Saltimbocca de veau, crème à la sauge, gâteau niçois

Fromage

Assiette 3 fromages & son mesclun à l'huile de noix

Desserts

Tulipe de soupe de vin rouge aux fruits des bois
Profiteroles non glacées du Duc de Pralin
Macaronade de chocolat framboise
Pièce montée

Vins, eaux minérale et pétillante, soft, café ou thé

93 euros par personne



SAPHIR HÔTEL
D'ANACLAUDY

Menu Séduction

Entrées

Minute de saumon fumé juste tiédie, crème au raifort, Mini blinis et œuf de saumon
Millefeuille de foie gras de canard des Landes, chutney de fruits et pain d'épice
Salade de homard, salpicon de légumes à la sarriette, vinaigrette de crustacé

Plats

Filet de Barbue poché, sur lit de poireaux, beurre blanc et bouton de culotte
Dos de sandre, sauce au chinon sur écrasée parmentière
Rôti de Lotte au lard sauce matelote, Sur étuvée de haricots

Trou Normand

Selle d'agneau farcie aux légumes, jus de romarin, févette à la sarriette
Filet de bœuf poêlé, foin d'herbe sauce au foie gras
Saltimbocca de veau, crème à la sauge, gâteau niçois

Fromage

Aumônière de livarot à l'étuvé de poireaux au miel

Desserts

Tulipe de soupe de vin rouge aux fruits des bois
Profiteroles non glacées du Duc de Pralin
Macaronade de chocolat framboise
Pièce montée

Vins, eaux minérale et pétillante, soft, café ou thé

130 euros par personne