

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

- Mesclun,
Merlu, boulgour au citron & légumes de saison 28.-

Au coeur du jardin

- Radis en salade, chèvre frais & noix 16.- / 32.-
- Asperges de Christian Wyss, poutargue & rhubarbe 26.- / 48.-

Plongée dans nos océans

- Page confit, condiment acidulé
& blettes multicolores 24.- / 48.-

Dans nos pâturages

- Selle d'agneau, épinards au beurre & sésame grillé 48.-

LES DESSERTS

14.-

Pakhlava maison aux noix

Sablé breton, crémeux citron - cardamome

Compote pommes - rhubarbe, double crème & meringue

LE DINER

- Menu Anouch

5 services, au gré de nos envies, de vos goûts et de votre faim, pour l'ensemble de la table 98.- / personne

- Menu Macis

En 3 services, au choix, au gré des micro-saisons, pour l'ensemble de la table 68.- / personne

LE BRUNCH DU SAMEDI

Brunch oriental à partager 48.- par personne

*Pour toutes allergies alimentaires : nous consulter
Prix TTC, service inclus (TVA 8,1%)
Origine du boeuf : CH
Origine du rouget : ATL*

ANOUCH