

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,

Filet d'églefin, chicorée en salade tiède & boulgour

28.-

Au coeur du jardin

- Bouillon dashi, radis croquant & tofu fumé

16.- / 30.-

- Chou - fleurs, harissa et oeuf confit

18.- / 34.-

Plongée dans nos océans

- Truite confite, blettes & condiment roquette fumée

24.- / 42.-

Dans nos pâturages

- Foie gras de canard, trévisse & sarrasin

26.-

- Cochon grillé, betterave rôtie & olives

42.-

LES DESSERTS

14.-

- Panacotta à la fleur d'oranger

- Biscuit Joconde aux noisettes & crème chocolat

- Crème citron à la cardamome, sablé breton et meringue

LE DINER —> *Menu uniquement*

- 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

*Pour toutes allergies alimentaires : nous consulter
Prix TTC, service inclus (TVA 8,1%) / Origine de l'églefin : FAO 27 / Origine du cochon : CH
Origine du canard : FR / Origine de la truite : FR ou IT*

ANOUCH