

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Keuftè de boeuf, pois chiche rôtis & courge 29.-

Au coeur du jardin

- Chawan mushi de butternut, roquette & piment fumé 20.-
- Endives de Daniel, condiment au miel & noisettes 22.- / 36.-

Plongée dans nos océans

- Coques décoquillées, poireaux grillés, harissa 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Poitrine de veau confite, navets & raifort 44.-

LES DOUCEURS

- Panacotta à la fleur d'oranger 12.-
- Sablé sarrasin - fleur de sel, crémeux chocolat Orfèvre 70% 16.-
- Moelleux à l'orange, confiture de kumquat, crème aux épices 14.-

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 du veau : FR / Origine des coques : ATL / Origine du cochon : CH

ANOUCH