

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,

Filet de julienne, sarrasin, épinards & curry madras 29.-

Au coeur du jardin

- Shawan mushi de carottes, tofu fumé & harissa 22.-
- Poireaux « brûlés », miso & kumquat 22.- / 36.-

Plongée dans nos océans

- Lieu jaune confit, condiment sumac et blettes au barbecue 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Cochon de Jussy, chou blanc grillé et tahini 44.-

LES DOUCEURS

- Pannacotta à la fleur d'oranger 12.-
- Biscuit Joconde aux noisettes, crème chocolat Orfève 70% 15.-
- Mandarine glacée, labneh et safran 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 boeuf : CH / Origine du cochon : CH / Origine du lieu jaune et de la julienne : ATL

ANOUCH