

# NOTRE CARTE

## LE DEJEUNER

Mesclun,

Keuftè de boeuf, chou chinois sauté & semoule à couscous 29.-

### Au coeur du jardin

- Carpaccio de colrave, sauce chimichurri & noisettes 22.-
- Asperges vertes Valaisannes, zaatar & citron 26.- / 44.-

### Plongée dans nos océans

- Sériole confite, mini fenouil & poutargue 26.- / 44.-

### Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Côte de cochon fermier, rabioles et sauge 44.-

## LES DOUCEURS

- Pannacotta à la fleur d'oranger 12.-
- Ganache chocolat Orfève 70% et tuile chocolat 15.-
- Rhubarbe confite, estragon et meringue 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 de la sériole : ITA*

**ANOUCH**