

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Lieu jaune du Guilvinec, carottes rôties et pois chiches 29.-

Au coeur du jardin

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

Plongée dans nos océans

- Truite 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 lieu jaune : ATL / Origine du cochon : CH / Origine de la truite : ITA/FR

ANOUCH