

# NOTRE CARTE

## LE DEJEUNER

Mesclun,

Lieu noir rôti au citron, keuftè de lentilles corails, pak choi sauté et sauce vierge 29.-

### Au cœur du jardin

- Œuf poché, roquette et pois chiche 22.-
- Petites betteraves, sureau et ricotta 26.- / 44.-

### Plongée dans nos océans

- Lieu jaune confit, mini fenouil en salade & fèves 26.- / 44.-

### Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Onglet de bœuf grillé, céleri-branche en salade et curry 44.-

## LES DOUCEURS

- Pannacotta à la fleur d'oranger 12.-
- Moelleux chocolat Orfève, café et noisettes caramélisées 15.-
- Salade fraises - basilic 12.-
- Sundae façon Anouch 14.-  
Glace vanille, halva au sésame, chantilly, meringue et caramel beurre salé

## LE DINER —> *Menu uniquement*

- Menu Anouch 98.- / personne  
5 services, au gré de nos envies, de vos goûts et de votre faim, pour l'ensemble de la table

- Menu Macis 68.- / personne  
3 services, au choix, au gré des micro-saisons, pour l'ensemble de la table

*Pour toutes allergies alimentaires : nous consulter / Prix TTC, service inclus (TVA 8,1%)  
Origine du bœuf : CH / Origine du lieu noir : DK / Origine du lieu jaune : ATL*

**ANOUCH**