

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Merlu rôti, légumes de saison et salade de lentilles 29.-

Au cœur du jardin

- Salade de courgettes, burrata, huile de basilic & reine des prés 22.- / 40.-
- Aubergine grillée, herbes fraîches, sauce taratour & noisettes 22.- / 38.-

Plongée dans nos océans

- Lieu jaune confit, mini poireaux et condiment harissa 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Onglet de bœuf, salade de haricots verts et celeri-branche, condiment curry 44.-

LES DOUCEURS

- Pannacotta à la fleur d'oranger 12.-
- Moelleux chocolat Orfève, café et noisettes caramélisées 15.-
- Abricots Valaisans rôtis au thym et 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 merlu : ATL / Origine du bœuf : CH / Origine du cochon : CH / Origine du lieu : ATL*

ANOUCH