

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Volaille au citron, pois chiche croquant, salade de carottes et labneh 29.-

Au cœur du jardin

- Tomate confite, sureau et eau de tomate au zaatar 22.-
- Salade d'haricots verts, noisettes, vinaigrette au sumac 18.- / 34.-

Plongée dans nos océans

- Maigre confit, courgettes croquantes, pesto amande-basilic et œufs de brochet fumés 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Cochon fermier façon « Vitello au miso » et aubergine confite 42.-
- Bavette de bœuf Vaudoise, salade de mesclun et légumes du moment 46.-

LES DOUCEURS

- Ganache chocolat, huile d'olive et streusel 13.-
- Mille-feuille à l'oriental, chantilly à la fleur d'oranger et abricots 14.-
- Sundae façon Anouch : Glace vanille, caramel beurre salé, halva au sésame, chantilly et meringue 9.- / 14.-
- Affogato 7.-

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 de la volaille (poulet) : FR/ Origine du maigre : Corse - France / Origine du bœuf : CH/ Origine du cochon : CH

ANOUCH