

# NOTRE CARTE

## LE DEJEUNER

Mesclun,  
Keuftès de boeuf, lentilles corails, chou pointu sauté, yaourt aux herbes 29.-

### Au cœur du jardin

- Potimarron, dukkah & huile de piment fumé 22.- / 36.-
- Risotto d'orge perlé, blettes et champignons 18.- / 34.-

### Plongée dans nos lacs

- Truite confite, chou fleurs rôti et condiment nigelle 26.- / 44.-

### Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Bavette de bœuf Vaudoise, aubergine confite et condiment miso 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 du bœuf : CH / Origine du cochon : CH / Origine de la truite : FR*

**ANOUCH**