

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Effiloché de canard, semoule et carottes 29.-

Au cœur du jardin

- Œuf fumé, cèleri-pommes et curry 22.-
- Poireaux « brûlés », condiment miso et noisettes 18.- / 34.-

Plongée dans nos océans

- Maigre brocolis croquant et olives taggiasche 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Onglet de bœuf grillé, rabioles glacées et condiment roquette 46.-

LES DOUCEURS

- Ganache chocolat, huile d'olive et streusel 13.-
- Mille-feuille à l'oriental, chantilly à la fleur d'oranger et coings 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 canard : FR / Origine du cochon : CH / Origine du maigre : ATL / Origine du bœuf : CH

ANOUCH