

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,

Keufté de bœuf, boulgour aux épices, légumes de saisons et condiment sumac

29.-

Au cœur du jardin

- Œuf fumé, betterave et sabayon de café 22.-
- Navets boule d'or, satay et bouillon dashi 18.- / 36.-

Plongée dans nos océans

- Lieu jaune, panais, salade de roquette et curry 26.- / 44.-
- Saint-Jacques, panais, noisettes et curry 28.- / 48.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Bavette grillé, courge, dukkah & condiment safran 46.-

LES DOUCEURS

- Ganache chocolat, huile d'olive et streusel 14.-
- Panna cotta à la fleur d'oranger 14.-
- Pomme pochée aux épices, tuile noisette et sorbet basilic 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 cochon : CH / Origine du bœuf : CH / Origine de la Saint-Jacques et du Lieu : FAO.27 VII*

ANOUCH