

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Volaille au citron, pois chiche, courge rôtie et vinaigrette zaatar 29.-

Au cœur du jardin

- Carpaccio de radis, labneh au sumac et coriandre 18.-
- Celeri-pomme, noisettes, et vinaigrette miso – vin jaune 22.- / 36.-

Plongée dans nos rivières

- Truite confite, sauce grenobloise et endive braisée au miel 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche. 16.-
- Onglet de bœuf, chou caramélisé et condiment ail fumé 46.-

LES DOUCEURS

- Croustillant chocolat et ganache Orfève 14.-
- Panna cotta à la fleur d'oranger 14.-
- Poire pochée aux épices, meringue et yaourt 12.-
- 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 gouts 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 la volaille : CH
Origine du cochon : CH / Origine du bœuf : CH / Origine de la truite : FR*

ANOUCH