

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,

Filet de sébaste, orge en risotto, chou caramélisé & labneh au citron

29.-

Au cœur du jardin

- Premières asperges blanches - mimosa, ail des ours et ponzu

26.- / 48.-

- Œuf fumé, pain de sucre braisé, crème de gruyère et noisettes

22.- / 36.-

Plongée dans nos océans

- Maigre confit, chou blanc caramélisé, kumquat et condiment menthe – pourpier

26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche.

16.-

- Agneau de lait des Pyrénées, betterave et sumac

46.-

LES DOUCEURS

- Croustillant chocolat et ganache Orfève

14.-

- Panna cotta à la fleur d'oranger

14.-

- Pamplemousse de Sicile, meringue et crème légère à la rose

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 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 de l'agneau : FR / Origine du maigre : FR / Origine du sébaste : FAO 27*

ANOUCH