

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,

Roulé de merlan à l'algue nori, écrasé de pomme de terre au citron, carottes rôties, émulsion de citronnelle 29.-

Au cœur du jardin

- Carpaccio de radis, labneh au sumac et coriandre 18.-

- Œuf fumé, pain de sucre braisé, crème de gruyère et noisettes 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, épinard, zaatar et sauce tarator 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 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 truite : FR / Origine du merlan : FAO.27.VIII*

ANOUCH