

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Volaille au citron, keuftè de lentilles corails et colrave fondant 29.-

Au cœur du jardin

- Premières asperges blanches - mimosa, ail des ours et ponzu 26.- / 48.-
- Salade de radis rose, chèvre frais, citron & l'huile végétale 18.-

Plongée dans nos rivières

- Truite confite, fenouil croquant et bouillon citronné 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche. 16.-
- Filet de canard rôti, navets de printemps confits & condiment roquette 46.-

LES DOUCEURS

- Croustillant chocolat et ganache Orfève 14.-
- Panna cotta à la fleur d'oranger 14.-
- Rubarbe confite à la verveine & fraises 14.-
- Sundae faon 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 canard : FR / Origine de la truite : FR ou IT / Origine de la volaille (poulet) : FR

ANOUCH