

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Lingue au citron, risotto d'orge, brocolis sauté et labneh 29.-

Au cœur du jardin

- Asperges blanches - mimosa, ail des ours et ponzu 26.- / 48.
- Œuf fumé, carottes primeurs, ricotta et dukkah 22.- / 38.-

Plongée dans nos océans

- Sébaste grillé, 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

- Sablé cacahuète, crémeux chocolat et grué de cacao 14.-
- Panna cotta à la fleur d'oranger 14.-
- Rhubarbe, estragon et chantilly légère à la rose 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 langue : ATL / Origine du sébaste : ATL*

ANOUCH