

# NOTRE CARTE

## LE DEJEUNER

Mesclun,  
Keuftè de bœuf, taboulé et courgettes grillées 29.-

## Au cœur du jardin

- Texture de fenouil, câpres, estragon et olives taggiasche 20.- / 38.-
- Tomate confite, feta et basilic 22.- / 38.-

## Plongée dans nos rivières

- Truite confite, condiment oseille et croquant de courgettes 26.- / 44.-

## Dans nos pâturages

- Terrine de campagne maison & pickles, la tranche 16.-
- Onglet de bœuf, aubergine fumée et toum 46.-

## LES DOUCEURS

- Sablé cacahuète, crémeux chocolat et grué de cacao 14.-
- Panna cotta à la fleur d'oranger 14.-
- Mille-feuille oriental : Pâte filo caramélisée, abricots du Valais et crème vanille 14.-
- 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 canard : FR / Origine du bœuf : CH / Origine de la truite : FR ou ITA*

**ANOUCH**