

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,
Volaille confite au citron, salade de concombre et pommes de terre aux épices Cajun 29.-

Au cœur du jardin

- Aubergine rôtie, toum et gomasio maison 20.- / 38.-
- Tomate confite, feta et basilic 22.- / 38.-

Plongée dans nos océans

- Maquereau « brûlé », courgettes croquantes et piment fumé 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne « Anouch » & pickles, la tranche 16.-
- Pâté croute de Juju : Canard, estragon et noisettes 18.-
- Rôti de cochon façon Vitello au miso, épinards set ponzu 46.-

LES DOUCEURS

- Sablé cacahuète, crémeux chocolat et grué de cacao 16.-
- Panna cotta à la fleur d'oranger 12.-
- Mille-feuille oriental : Pâte filo caramélisée, prunes, cardamome et figues. 14.-
- Sundae façon Anouch : Glace vanille, caramel beurre salé, halva au sésame, chantilly et meringue 9.- / 14.-
- Affogato 7.-

LE DINER —> *Carte & menu*

Menu Macis, au gré des micro-saisons, pour l'ensemble de la table :
3 services, 68.- par personne
4 services, 78.- par personne

Pour toutes allergies alimentaires : nous consulter / Prix TTC, service inclus (TVA 8,1%)
Origine du cochon : CH / Origine de la volaille (poulet) : FR / Origine du bœuf : CH / Origine du canard : FR / Origine du maquereau :
FAO 27.1

ANOUCH