

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

Mesclun,

Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre au citron, cima di rappa et sauce vierge

29.-

Au cœur du jardin

- Aubergine rôtie, toum et gomasio maison 20.- / 38.-
- Chou blanc caramélisé, noisettes et vacherin 22.- / 38.-

Plongée dans nos océans

- Lieu jaune confit, pak-choï et béarnaise à la roquette 26.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Terrine de campagne « Anouch » & pickles, la tranche 16.-
- Pâté croute de Juju : Canard, estragon et noisettes (*sans porc*) 18.-
- Onglet de bœuf grillé, betterave et café 26.- / 44.-

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*

Carte au choix ou menu Macis, au gré des micro-saisons :

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 du bœuf : CH/ Origine du canard : FR / Origine du lieu jaune : FAO 27.8 Golf de Gascogne
Origine du poulpe : FAO 24, Atlantique

ANOUCH