

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

- Mesclun,
Boeuf charolais haché, chou chinois & petit épeautre 28.-

Au coeur du jardin

- Aubergine grillée, labneh & salade d'herbes 16.- / 34.-
- Betteraves glacées, mélasse de grenade & tofu 18.- / 36.-

Plongée dans nos océans 22.- / 40.-

Filet de sébaste grillé, courgettes croquantes, sabayon à l'oseille

Dans nos pâturages

-Epaule d'agneau confite 12heures, épinards & condiment zaatar-citron 44.-

LES DESSERTS

14.-

Panacotta à la fleur d'oranger

Ganache chocolat - sésame

LE DINER → Menu uniquement

- Menu Anouch

5 services, au gré de nos envies, de vos goûts et de votre faim, pour l'ensemble de la table 98.- / personne

- Menu Macis

En 3 services, au choix, au gré des micro-saisons, pour l'ensemble de la table 68.- / personne

LE BRUNCH DU SAMEDI

Brunch oriental à partager 48.- par personne

Pour toutes allergies alimentaires : nous consulter

Prix TTC, service inclus (TVA 8,1%)

Origine de l'agneau : CH

Origine du sébaste : ATL

Origine de l'églefin : ATL

ANOUCH