

ANONA

Déjeuner uniquement

du mardi au samedi de 12h00 à 14h15

Menu PETIT ETOILÉ – 49 €

(hors samedis et jours fériés)

Inspiration de la semaine

Entrée / plat / dessert

Menu INITIATION – 69 €

Entrée à la carte*

Plat à la carte*

Dessert à la carte*

Menu RACINE – 135 €

(Option végan sur demande)

Amuse-bouches

4 plats végétariens

2 desserts

Mignardises

Menu SYMBIOSE – 150 €

Amuse-bouches

1 végétarien

3 protéines animales

2 desserts

Mignardises

Suggestion en remplacement d'un plat (+20 €)

Les menus en 6 temps sont disponibles jusqu'à 13h45 seulement

Accord mets et vins en 6 temps – 75 €

Accord mets et boissons sans alcool en 6 temps – 65 €

Expérience fromagère – *disponible sur l'intégralité des menus* (15 €) / accord fromage et vin (10 €)

ENTRÉES

Escargot du Poitou / Noilly Prat / ail / ciboulette 28 €

Langoustine de nos côtes / aneth / cerise noire 29 €

Haricot vert / fruit noir / ciboulette 25 €*

Tomate farcie à la tomate / amande d'Aquitaine 25 €*

PLATS

Homard bleu breton / caviar Baeri Royal Rova / petit pois / teriyaki 74 €

Cochon du Tarn / carotte / kasha 49 €

Ris de veau / artichaut / abricot / lard de Nustrale / miso 66 €

Eryngii francilien / céleri / café / noix 40 €*

Fleur de courgette / stracciatella / basilic / jaune d'œuf confit 40 €*

DESSERTS

Pêche blanche / lavande / yahourt de la Ferme de Viltain 24 €

Framboise / radis / chocolat blanc caramélisé 15 €*

Vanille de Tahiti / riz de Camargue / lait 15 €*