ANONA

Déjeuner uniquement

du mardi au samedi de 12h00 à 13h45

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 de Chef (+20 €)

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

Accord mets et vins en 6 temps (Découverte / Prestige – 75 € / 160 €)
Accord mets et boissons sans alcool en 6 temps – 65 €

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

ENTRÉES

Sériole / céleri branche / yuzu / haricot de mer	29 €
Pressé de poularde de chez Arnaud Tauzin / ris de veau / polenta torréfiée	29 €
Pomme de terre nouvelle / œuf mimosa / ciboulette	25 €*
Poireau d'Île-de-France farci / figue / velouté acidulée	25 €*

PLATS

Saint Jacques de la baie de Seine / topinambour / kalamansi / truffe noire	74 €
Cochon du Tarn / boudin Galabar / pomme / sauce sweet chili	49 €
Cane Kriaxera / betterave / bergamote / baie des cimes	63 €
Eryngii francilien / céleri / café / noix	40€*
Potimarron / petit épeautre / ponzu yuzu / sauge	40€*

DESSERTS

Vanille de Tahiti / riz de Camargue / lait	24 €
Pop-corn / chocolat blanc au maïs grillé / marmelade d'agrumes	15 €*
Mangue / coriandre / piment d'Alep	15 €*