

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	29 €
Pressé de poularde de chez Arnaud Tauzin / ris de veau / polenta torréfiée	29 €
Haricot vert / fruit noir / ciboulette	25 €*
Poireau d'Ile de France farci / figue / velouté acidulée	25 €*

PLATS

Homard bleu breton / caviar Baeri Royal Rova / petit pois / teriyaki	74 €
Cochon du Tarn / boudin Galabar / pomme / sauce sweet chili	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

Vanille de Tahiti / riz de Camargue / lait	24 €
Framboise / radis / chocolat blanc caramélisé	15 €*
Mirabelle de Lorraine / yaourt de la Ferme de Viltain / aneth	15 €*