ANONA

Dîner uniquement

du lundi au samedi de 19h00 à 21h00

Menu RACINE – 135 €

(*option végan sur demande)*

Amuse-bouche
4 plats végétariens
2 desserts
Mignardises

Menu SYMBIOSE – 150 €

Amuse-bouche
1 végétarien
3 protéines animales
2 desserts
Mignardises

Suggestion du Chef (+20 €)

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

Accord mets et boissons sans alcool – 65 €

7e temps - expérience fromagère (15 €) / accord fromage et vin (10 €)

A LA CARTE

(disponible hors vendredis, samedis et jours fériés)

ENTRÉES

Sériole — 30 €
En sashimi, jambon et brulé, céleri branche, yuzu, haricot de mer

Eryngii francilien — 34 €
Rôti comme une viande, purée de céleri au café, émulsion torréfiée, vierge de noix

PLATS

Cane Kriaxera — 68 €
Filet rôti sur coffre, sauce betterave sanguine, burger de cuisse et abattis, bergamote, baies des cimes

Coquille St Jacques de la baie de Seine — 74 €
Rôtie et en carpaccio, topinambour, kalamansi, truffe noire

DESSERTS

Vanille de Tahiti — 24 €
Riz rond de Camargue au lait vanillé, dulce de leche, riz soufflé et glace vanille

Pop-corn — 22 €
En glace, ganache chocolat blanc au maïs grillé, marmelade d'agrumes

Les menus peuvent être adaptés pour répondre aux différents régimes alimentaires : végétarien, vegan, sans lactose, sans gluten, etc.

Nous vous invitons à préciser vos restrictions lors de la réservation.

Exemples de vins à la carte : Champagne Grand Cru A.Boatas 140 € / Saumur 109 La Girardrie 45 € / Pernand Vergelesse Leflaive 150€ / Côte du Rhône Mas des Restanques 59 € / Blagny 1er Cru Matrot 190 €