

# 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 végétan 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 €
Œuf Chawanmushi / ponzu yuzu / caviar baeri royal Rova	29 €
Petit pois / pistache / morillon	25 €*
Asperge blanche / ail des ours / échalotte	25 €*

## PLATS

Saint-Pierre de nos côtes / pomme de terre nouvelle / pruneau / yellow mustard	68 €
Cochon du Tarn / carotte / kasha	49 €
Ris de veau / semoule francilienne / mangue bio d'Andalousie / miso	64 €
Eryngii francilien / céleri / café / noix	40€*
Asperge verte / œuf mimosa / cresson / raifort	40€*

## DESSERTS

Fraise / brioche torréfiée / kosho d'orange sanguine	24 €
Rhubarbe à la bougie / pomelo Oroblanco / baie de Sichuan verte	15 €*
Chocolat noir 75 % Nicaragua / noisette	15 €*