



ANONA

Thibaut Spiwack

Menu Saint-Valentin

14.02.26

Mises en bouche

Gougère au safran

Aspic de homard

Premiers frissons

Carpaccio de Saint-Jacques, marinade au ponzu

yuzu, condiment aux 10 agrumes,

caviar baeri de la maison Rova

Vertige de l'amour

Feuille à feuille de céleri confit au jus de grenade,
vanille bretonne, condiment aneth, vinaigrette verjus

Eveil des sens

Poularde contisée d'une farce fine à la truffe noire

melanosporum, pomme de terre nouvelle

croustillante, sauce poulette truffée

Baiser sucré

Chocolat noir 75%, praliné noisette à la truffe noire,

glace vanille, ganache montée, croustillant cacao

Ultime tentation

Mignardises et gourmandise à emporter

A EMPORTER

— 95€ —

Les menus sont à retirer chez ANONA, 80 boulevard des Batignolles,
entre 16h et 19h15.

