



ANONA

Thibaut Spiwack

Menu Saint-Valentin

14.02.26

Mises en bouche

Gougère au safran

Aspic de homard

Tartelette de tartare de canard au miso

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

Préliminaires

Chou fleur dans l'esprit d'une crème brûlée,
marmelade yuzu, opaline

Baiser sucré

Chocolat noir 75%, praliné noisette à la truffe noire,
glace vanille, ganache montée, croustillant cacao

Ultime tentation

Mignardises et gourmandise à emporter

— 195€ —

