



# 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€