

ANONA

Déjeuner uniquement

du mardi au samedi de 12h00 à 13h45

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 végan sur demande)

Amuse-bouches

4 plats végétariens

2 desserts

Mignardises

Menu SYMBIOSE – 150 €

Amuse-bouches

1 végétarien

3 protéines animales

2 desserts

Mignardises

Suggestion de Chef (+20 €)

Les menus en 6 temps sont disponibles jusqu'à 13h45 seulement

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

Accord mets et boissons sans alcool en 6 temps – 65 €

Expérience fromagère – *disponible sur l'intégralité des menus* (15 €) / accord fromage et boisson (10 €)

ENTRÉES

Escargot du Poitou / Noilly Prat / ail / ciboulette 29 €

Pressé de poularde de chez Arnaud Tauzin / ris de veau / polenta torréfiée 29 €

Haricot vert / fruit noir / ciboulette 25 €*

Poireau d'Île-de-France farci / figue / velouté acidulé 25 €*

PLATS

Homard bleu breton / caviar Baeri Royal Rova / coco Paimpol / teriyaki 74 €

Cochon du Tarn / boudin Galabar / pomme / sauce sweet chili 49 €

Cane Kriaxera / betterave / bergamote / baie des cimes 63 €

Eryngii francilien / céleri / café / noix 40 €*

Potimarron / petit épeautre / ponzu yuzu / sauge 40 €*

DESSERTS

Vanille de Tahiti / riz de Camargue / lait 24 €

Pop-corn / chocolat blanc au maïs grillé / marmelade d'agrumes 15 €*

Mirabelle de Lorraine / yaourt de la Ferme de Viltain / aneth 15 €*