

ANONA

Dîner uniquement

du lundi au samedi de 19h30 à 21h45

Menu RACINE – 135 €

(option végétan sur demande)

Amuse-bouche
4 plats végétariens
2 desserts
Mignardises

Menu SYMBIOSE – 150 €

Amuse-bouche
1 végétarien
3 protéines animales
2 desserts
Mignardises

Suggestion en remplacement d'un plat (+20 €)

Accord mets et vins – 75 €

Accord mets et boissons sans alcool – 65 €

7^e temps - expérience fromagère (+15 €) / accord fromage et vin (+10 €)

A LA CARTE

(disponible hors vendredis, samedis et jours fériés)

ENTRÉES

Escargot du Poitou 30 €

Déglacer au Noilly Prat, crème de ciboulette, ail, choux de Bruxelles

Eryngii francilien 34 €

Rôti comme une viande, purée de céleri au café, émulsion torréfiée, vierge de noix

PLATS

Ris de veau 68 €

Rôti puis laqué, artichaut barigoule, abricot, lard de Nustrale, sauce miso blanc

Homard bleu Breton 74 €

*Confit dans un beurre de homard, origami de chou rave, petit pois, beurre blanc au Caviar Baeri Royal
Rova*

DESSERTS

Vanille de Tahiti 24 €

Riz rond de Camargue au lait vanillé, dulce de leche, riz soufflé et glace vanille

Framboise 22 €

Fraîche, en compotée et en sorbet, radis en texture, pâte d'amande

Les menus peuvent être adaptés pour répondre aux différents régimes
alimentaires : végétarien, vegan, sans lactose, sans gluten, etc.

Nous vous invitons à préciser vos restrictions lors de la réservation.

Exemples de vins à la carte : Champagne Grand Cru A.Boatas 140 € / Saumur 109 La Girardrie 45 € / Saint-Aubin 1^{er} Cru Billard
160€ / Côte du Rhône Mas des Restanques 59 € / Pommard Bachelet-Monnot 195 €