



anico

La carte

Ombre du Breuchin et Munster Blanc 21€
Camérises/Betteraves - Poires - Cire d'abeille

Foie Gras IGP de Virginie Sainte Fauste 21€
Fraises/Rhubarbe - Poivre de Timut - Biscuit Gavotte

Cabillaud Skrei et Andouille du Val d'Ajol façon "XO"
33€

Pain Soufflé - Brocolis - Argousier

La Pièce de Bœuf et Lentilles bio de Harol 34€
Agrumes « Bachès » - Carottes confites - Jus café

Le « Cabriole » de Jean Luc Pothier 12€*
Sorbet aux Poires et carvi des prés

Assiette de fromage 11€*
Sélection de nos fermes environnantes

Chocolat Grand Cru « Cuba » Nicolas Berger 11€*
Sapin cendré - Citron confit - Praliné noisettes

La pomme « Maillard » 11€*
Shiso Pourpre - Sablé Sarrasin - Mélasse

**Fromage et dessert à choisir en début de repas*

Liste des allergènes disponibles à la demande

Prix nets en Euros - Service compris - TVA incluse