

L'ANVERISIS Table de Montagne

CUISINE ENGAGÉE - VINS NATURELS & ABSINTHES

TOUT EST CUISINÉ SUR PLACE & FAIT MAISON. EXCEPTÉ LE PAIN ET LES CRÈMES GLACÉES

MENU 3 TEMPS 56€

HORS FROMAGES

ACCORD VINS 24€

2 VERRES EN BIODYNAMIE

L'OEUF COULANT BIO DE NOS FERMES

SELON LA CARTE DU MOMENT

PINTADE DE LA BRESSE AUX MORILLES ET EMULSION AU VIN JAUNE

CHÂTAIGNES BIO D'ARDÈCHE | LÉGUMES SELON LA SAISON

PLATEAU DE FROMAGES FERMERS AU LAIT CRU

DU JURA ET DE BOURGOGNE

+10€/PERSONNE (À PRÉVOIR POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLÉE)

LA TARTE CHOCOLAT PUR PÉROU BIO

CARAMEL BEURE SALÉE | NOISETTES DU PIÉMONT TORRÉFIÉES

CRÈME GLACÉE BIO DU MOMENT

LE VERSEMENT D'UN ACOMPTE SERA DEMANDÉ POUR TOUTE RÉSERVATION DE PLUS DE 6 PERSONNES