

LA BELLE HISTOIRE D'ANEMA SE POURSUIT

INSPIRÉE PAR LE MODÈLE DES RÉSIDENCES D'ARTISTES, ANEMA ACCUEILLE DES CHEFS PASSIONNÉS QUI PARTAGERONT LEUR ART LE TEMPS D'UNE SAISON.

UNE TABLE OUVERTE AUX JEUNES CHEFS, INITIÉE PAR ANTOINE & MAXENCE ET REPRISE CETTE ANNÉE PAR LE CHEF JAVIER MENESES. PENDANT TOUT L'ÉTÉ, ANEMA DEVIENDRA SON ESPACE DE CRÉATION, OÙ IL VOUS PROPOSERA UNE CUISINE, BRUTE, DE TERROIR ET ENGAGÉE.

*Bienvenue
Javier*

<i>Brioche au levain, veau fumé et mayonnaise aux moules</i>	16
<i>Crudo de thon rouge à la canne, ail nouveau confit, chips d'ail, réduction de vinaigre de vieux banyuls, fleur de ciboulette et noisettes torréfiées</i>	21
<i>Salade de cueillette sauvage, chèvre sec, merkén, pain au levain</i>	12
<i>Baba ganoush, huile infusé au merken, chips d'ail</i>	12
<i>Charcuterie de Canne Kriaxera</i>	22
<i>Poulpe confit à l'huile d'olive, basilic, poivre vert, tomate semi-déshydratée</i>	22
<i>Côte de veau maturée grillée au barbecue, jus de veau aux anchois</i>	70€/kg
	(40min)
<i>Retour de pêche au barbecue</i>	tarif selon arrivage
<i>Palourdes crues, huile infusé au Merken, salsa verde (x6)</i>	22
<i>Assortiment de fromages</i>	16
<i>Desserts du moment</i>	9