

Menu Saveur 45 €

Le foie gras de canard,
mi-cuit maison, semi-fumé au genièvre et purée de betterave rouge.

Ou

Noix de Saint Jacques, rôties, coquillages et velouté de topinambours.

—

Dos de Skrei, conchiglionis farcis aux pleurotes et épinards, bouillon d'ail d'ours.

Ou

Côte de cochon Duroc de Bataillé (origine Espagne),
laquée, crème de carotte et croustillant d'oignon doux.

—

Les fromages (supplément 2 €)

Ou

Le dessert à choisir dans la carte.

(« Déclinaison de tapas tout chocolat » supplément 2 €)



Menu Découverte 58 €

Laissez vous tenter par un menu surprise en 5 plats dégustation,
préparés d'après les intuitions du moment du chef.

*Pour votre confort et l'harmonie du service, ce menu est servi
pour l'ensemble de la table et ceci avant 13h le midi et 20h30 le soir.*

Menu Découverte et Vins 85 €

Servi avec 5 verres de vins différents et inattendus en accord avec les plats.



Formule du déjeuner 18 €

Le plat + Le dessert

Servi le midi du lundi au samedi (sauf jours fériés)

*Stella et Sébastien Layen
vous souhaitent la bienvenue
à l'Amuse Bouche ...*

