

Menu Saveur 45 €

Le foie gras de canard,
mi-cuit maison, chutney de quetsches et réduction de Porto.

Ou

Noix de Saint Jacques rôties, gratinée de potimarron aux champignons
et bouillon de parmesan.

—

Dos de maigre rôti, céleris et pommes, sauce crémée au cidre.

Ou

Filet de boeuf (origine France) grillé,
pommes paille et purée à l'huile de noisette, oignons caramélisés et jus au vin rouge.

—

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 19 €

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 ...*

