

Menu Saveur 45 €

Le foie gras de canard,
mi-cuit maison, , gelée de citron et coulis d'airelles.

Ou

Effeillé de truite fumée par nos soins,
crème à l'ail noir et méli-mélo de légumes crus et cuits, sur une tartelette.

—

Dos de Skrei,
haricots cocos, petites girolles et piquillos, bisque d'écrevisses crémée.

Ou

La canette, filet rôti et cuisse en crépinette aux fruits du mendiant,
galette de polenta et sauce à la mandarine.

—

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 20 €

Le plat + Le dessert (chevalet sur table)

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

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

