

## Menu Saveur 45 €

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

Ou

L'asperge verte et blanche,  
crue et cuite, effeuillé de truite fumée, sur une tartelette et vinaigrette à l'ail d'ours.

—

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 ...*

