

## Menu Saveur 45 €

Le foie gras de canard,  
mi-cuit maison, gelée à la figue façon sangria.

Ou

Noix de Saint Jacques rôties,  
risotto de petit épeautre et mousseux de champignons.

—

Dos de lieu jaune,  
mousseline d'artichauts, jus de barigoule et condiment aux câpres, supions et citron confit.

Ou

Noix de quasi de veau,  
rôtie, gremolata et conchiglioni farcis aux légumes façon ratatouille.

—

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 ...*

