

Menu Saveur 47€

Le foie gras de canard,
mi-cuit maison aux épices, gelée à la clémentine.

Ou

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

—

Filet de bar,
cannelloni aux pleurotes et sauce mousseuse à l'estragon.

Ou

Filet de canette rôti,
purée de panais, orange gingembre et émietté de cuisse aux fruits secs.

—

Les fromages (supplément 2 €)

Ou

Le dessert à choisir dans la carte.

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



Menu Découverte 62€

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 90€

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 ...*

