

Menu Saveur 47€

Le foie gras de canard,
mi-cuit maison, poire pochée au vin rouge façon 2002.

Ou

Les asperges,
blanches et vertes, crues et cuites sur un biscuit à la noisette et à la truite fumée.

—

Filet de skrei,
knepfles comme des gnocchis, champignons et crème à l'ail d'ours.

Ou

Filet de bœuf rôti
en croûte de cacahuètes et sésame, mousseline de pommes de terre et jus corsé.

—

Les fromages (supplément 2 €)

Ou

Le dessert à choisir dans la carte.

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



Menu Découverte 65€

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 92€

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 ...*

