

Menu Saveur 49€

Le foie gras de canard,
mi-cuit maison au citron noir, pâte de citron jaune.

Ou

Asperges vertes et blanches,
dans une tartelette sablée, effeuillé de truite fumée et herbettes.

—

Le dos de cabillaud,
quelques gnocchis, étuvé de poireau et sauce au safran .

Ou

Filet de bœuf (origine France),
beurre aux saveurs de sous-bois, crousti-moelleux de pommes de terre .

—

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 21€

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 ...*

