

Menu Saveur 51€

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, gelée de pêches au Jurançon.

Ou

Queues d'écrevisses,
en tartare et coulis en cœur coulant d'un bavarois à la tomate.

—

Le filet de merlu, crème d'artichauts,
sauce passion et condiment aux câpres, citron et anchois.

Ou

Poitrine de canette (origine France),
rôtie mi-figue mi-raisin, purée de panais et cèpes.

—

Les fromages (supplément 2 €)

Ou

Le dessert à choisir dans la carte.

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



Menu Découverte 69€

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 98€

Servi avec 5 verres de vins différents et inattendus en accord avec les plats.



Formule du déjeuner 22€

Le plat + Le dessert (chevalet sur table)

Servi le midi du lundi au samedi (sauf jours fériés)

Prix nets TTC

*Stella et Sébastien Layen
vous souhaitent la bienvenue
à l'Amuse Bouche ...*

