

Menu Saveur 47€

Le foie gras de canard,
mi-cuit maison, au piment d'Espelette et gelée de cerises noires.

Ou

Effiloché de tourteau,
aux herbes, velouté de tomate et méli-mélo d'herbettes.

—

Le dos de merlu,
haricots cocos, bisque de crustacés et piquillos, salade de fenouil.

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 ...*

