

Menu Saveur 47€

Le foie gras de canard,
mi-cuit maison à l'Armagnac, gelée de pruneaux.

Ou

Effiloché de tourteau,
en millefeuille, velouté de tomate et méli-mélo d'herbettes.

—

Le filet de daurade royale,
haricots cocos, bisque de crustacés et piquillos, salade de fenouil.

Ou

Noix de quasi de veau,
cannelloni de trompettes de la mort et butternut, mousseux de parmesan.

—

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 ...*

