

Menu Saveur 49€

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

Ou

Noix de saint Jacques,
écrasé de céleri, condiment pomme-noix et sauce au cidre .

—

Le filet de bar,
mousseline de panais, jus de barigoule crémé, câpres et citron confit.

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 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 ...*

