

# La Cuisine d'Amélie

Chez Amélie, pas d'ordre, pas d'entrée ou de plat principal, mais des touches de goûts, des p'tites assiettes, cuisinées avec joie et passion ; faites votre choix selon vos envies et les mets arrivent sitôt cuisinés dans un ordre non établi, selon l'instant. Partagez vos choix et régaliez-vous !! Nombre de touches de goût conseillé pour 2 personnes : 5 touches salées et 2 touches sucrées.

Jérôme Faure, Chef Exécutif

## *La Touche de goût salé 8 euros au choix*

Œuf en cuisson idéale version meurette

Le butternut au four, miel et chèvre, Granola® maison et estragon V

Comme un bortsch betterave, yaourt et aneth V

## *La Touche de goût salé 10 euros au*

*choix*

Faux filet de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade

Boudin Parra snacké, marron et pommes, caramel pomme beurré

Pommes de terre du jardin, algues et citron, crème de poutargue, œufs de truite

## *La Touche de goût salé 12 euros au choix*

Clin d'œil à Joël Robuchon... tartare de saumon New Style

La soupe de poisson d'Antoine fumante, rouille, chair de crabe

Suprême de faisan confit à l'huile d'olive, chou rouge, vinaigrette myrtille et genièvre, huile de noisette

Bar en beignets, pâte de tomate relevée, sauce bois Boudran

## *La Touche de goût salé 14 euros*

Saint-Jacques marinées au vinaigre de riz, yaourt aux épices, vinaigrette agrumes, jambon serrano, poireau

Foie gras poêlé sur une galette de patate douce, Chutney ananas vanille, sauce acidulée passion rhum raisin

## *La Touche fromagère 7 euros au choix*

Assiette de vache du moment...

La cervelle des Canuts comme à Lyon

Le saladier du jardin, pickles, vinaigrette à la framboise 5 euros

## *La Touche de goût sucré 9 euros au choix*

Ile flottante pralines roses, crème anglaise à la fleur d'oranger

Perles du Japon lait de coco, agrumes et ananas, coulis banane passion

Comme une forêt noire dans un verre

Tarte Normande de la Schtroumpfette, glace Tatin

## *La Touche du jour pour les plus petits 14 euros*

Plat garni selon le marché

Coupe de sorbets de « l'Art glacier » à Ansois

## **Mes coups de cœur choisis pour vous à partager à 2**

### **40 euros par personne**

Le butternut au four, miel et chèvre, Granola® maison et estragon V

Boudin Parra snacké, marron et pommes, caramel pomme beurré

Clin d'œil à Joël Robuchon... tartare de saumon New Style

La soupe de poisson d'Antoine fumante, rouille, chair de crabe

Foie gras poêlé sur une galette de patate douce, Chutney ananas vanille, sauce acidulée passion rhum raisin

La cervelle des Canuts comme à Lyon

Perles du Japon lait de coco, agrumes et ananas, coulis banane passion

Comme une forêt noire dans un verre

Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place, « Purezza L'eaoriginale® »,

La première bouteille plate ou gazeuse 75cl, 4,00 €, servie à discrétion

Le pain qui vous est servi est pétri au quotidien par nos soins.