

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

Pois chiche bio de Cucuron, pamplemousse et cardamome noire V

La Touche de goût salé 10 euros au choix

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

Artichaut bouton en salade, citron et poutargue, roquette

Carpaccio de tête de veau version ravigote, pleurotes

Maquereaux en beignet, et sauce bois Boudran

La Touche de goût salé 12 euros au choix

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

Velouté de marron et parmesan, truffe Tuber uncinatum

Chair de crabe, betteraves rouges en bortsch

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

La Touche de goût salé 14 euros

Noix de Saint-Jacques marinées au vinaigre de riz, yaourt aux épices,

vinaigrette passion, jambon serrano, poireau

Foie gras de canard confit par nos soins, nos dernières tomates mises en chutney gingembre,

caramel de tomate

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 mandarine, crème anglaise marron

Churros, dulce de leche, glace noisette

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 10

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

Mes coups de cœur choisis pour vous à partager à 2

40 euros par personne

Foie gras de canard confit par nos soins, nos dernières tomates mises en chutney gingembre, caramel de tomate

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

Œuf en cuisson idéale version meurette

Chair de crabe, betteraves rouges en bortsch

Velouté de marron et parmesan, truffe Tuber uncinatum

La cervelle des Canuts comme à Lyon

Ile flottante mandarine, crème anglaise marron

Tarte Normande de la Schtroumpfette, glace Tatin

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

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.