

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 régalez-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

Velouté de châtaigne, saucisson sec de l'ami Jean-Paul, émulsion parmesan A/L

Une salade pour Laurence... chou Pe-tsaï, mangue et piquillos, coco fraîche, vinaigrette gingembre et citron vert SU

Œuf idéal, panais crémeux au thé matcha, jus végétal L/O

Artichaut bouton en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran G/O/L/SU/M/CE

La Touche de goût salé 10 euros au choix

Langue de boeuf grillée, carotte, feta et pistache L/F

Maquereau cuisiné à la Grenobloise, salade de pousses et d'herbes SU/P/G

Bulots Aioli allégé, brocoli, crumble parmesan SU/MOL/O/G/M

La Touche de goût salé 12 euros au choix

Bœuf de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade MOL/G/P/SO/L/M

Poulpe et boudin Parra, chou-fleur, olive noire MOL/L

Filets de caille caramélisés au saté, aubergine et citron F/L/A

La Touche de goût salé 14 euros au choix

Foie gras confit rhum vanille, chutney ananas raisin sec SU

Tartine tourteau avocat, coriandre et pamplemousse, condiment ail noir SU/M/A/L/G

Les Classiques que l'on aime tant, à partager

Assiette de charcuteries sélectionnées, beurre et condiments... 19 euros L/SU

Saumon fumé par nos soins, beurre, pickles de légumes... 20 euros P/L

Croque-Monsieur jambon blanc beaufort et truffe... 29 euros G/L

Coquelet cuisiné à notre vin blanc et aux olives, légumes mijotés 28 euros L/A

Saucisse de cochon Mangalica, ma purée de pommes de terre, vrai jus 28 euros L

La Touche fromagère 8 euros au choix

Assiette de fromages de vache affinés

Le saladier du jardin 5 euros

choix

La Touche de goût sucré 9 euros au

Ile flottante aux pralines roses O/L/F

Grosses madeleines, Lemon curd, sorbet kumquat, sauce orange A/L/G

Pavlova marron chocolat cassis F/L

Addict...Riz au lait vanillé, caramel beurre salé, nougatine A/F/L

La Touche pour les plus petits 18 euros

Coquelet rôti, purée de pommes de terre

Ile flottante aux pralines roses

Mes coups de cœur

Choisis pour vous à partager à 2

36 euros par personne, servi au déjeuner et au dîner

Artichaut bouton en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran

Bulots Aioli allégé, brocoli, crumble parmesan

Bœuf de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade

Poulpe et boudin Parra, chou-fleur, olive noire

Filets de caille caramélisés au saté, aubergine et citron

Grosses madeleines, Lemon curd, sorbet kumquat, sauce orange

Addict...Riz au lait vanillé, caramel beurre salé, nougatine

Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place, « Purezza L'eau originale® », La première bouteille plate ou gazeuse 75cl, 6€, servie à discrétion.

Les allergènes :

Mollusques MOL/Lupin LU/Gluten G/Crustacés C/Œufs O/Poisson P/Arachide A/Soja SO/Lait L/Fruits à coques F/Moutarde M/Sésame SE/Sulfite
SU/Céleri CE