

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 lentilles vertes du Puy, lait de coco et gingembre, fenouil croquant L/SU

Pois chiche bio de Cucuron, pamplemousse et cardamome noire L/SU

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

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 d'agneau allaiton de l'Aveyron cuisinée à la Grenobloise, jus d'herbes L/SU/G

Maquereau laqué harissa rose puis cuit à la flamme, brocoli SU/P

Œuf Bénédicte, gaufre aux herbes, asperge verte SU/G/P

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

Tourteau et céleri rave, crème crue d'Étretz, une râpée de truffe noire M/SU/L/CE/

Les Classiques que l'on aime tant, à partager

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

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

Lapin cuisiné au vin blanc et aux olives, polenta grillée 28 euros L/SU/G

Cabillaud demi sel cuisiné en Aioli, légumes de saison 28 euros MOL/L

La Touche fromagère 8 euros au choix

Assiette de fromages de vache affinés

Le saladier du jardin 5 euros

La Touche de goût sucré 9 euros au choix

Grosses madeleines, Lemon curd, sorbet kumquat, caramel à l'orange A/L/G

Pavlova marron chocolat cassis L

Ile flottante aux pralines roses 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 L/A

Ile flottante aux pralines roses F/L

Mes coups de cœur

Choisis pour vous à partager à 2

35 euros par personne, servi au déjeuner et au dîner

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

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

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

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

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

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