

*restaurant*

**amf**

28 PLACE DES VOSGES - PARIS

**MERCREDI - SAMEDI / TUESDAY-SATURDAY**

12H30 - 14H00 ET DE 19H00 - 22H00

**DIMANCHE / SUNDAY**

12H30 - 14H00

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD

IN COLLABORATION WITH MATHIEU PACAUD





E N T R É E S  
S T A R T E R S

**LANGOUSTINES MI-CUITES AU PIMENT D'ESPELETTE**

*ÉMULSION AU FROMAGE BLANC ET CITRON CONFIT*

**LIGHTLY COOKED LANGOUSTINES ESPELETTE PEPPER**

*EMULSION WITH SOFT WHITE CHEESE AND CONFIT OF LEMON*

**35 €**

*(SUPPLÉMENT CAVIAR / CAVIAR SUPPLEMENT 20 €)*

**FOIE GRAS DE CANARD**

*CRISTALLINE DE RHUBARBE ET GARIGUETTE AU POIVRE CUBÈBE*

**DUCK FOIE GRAS**

*WITH RHUBARB RELISH AND CUBEPE PEPPER LEAVES*

**30 €**

**TARTE À LA SARRIETTE**

*ARLEQUIN DE LÉGUMES PRINTANIER*

**SAVORY TART**

*WITH A VARIATION OF SPRING VEGETABLES*

**28 €**



PLATS  
MAIN DISHES

**FILET DE SOLE MEUNIÈRE**  
*ASPERGES VERTES OSEILLE SAUVAGE*

**FILET OF SOLE MEUNIÈRE**  
*GREEN ASPARAGUS, WILD SORREL*

**38 €**

**CARABINEROS AU CHORIZO**  
*SALADE DE CŒUR DE PALMIER AUX HERBES*

**CARABINEROS**  
*PALM HEART SALAD, HERBS, CHORIZO*

**45 €**

**MARINIÈRE DE COQUILLAGES À LA ROQUETTE**  
*FREGOLA SARDA AU VIEUX PARMESAN*

**SEAFOOD MARINIÈRE SAUCE ROQUETTE**  
*FREGOLA SARA VINTAGE PARMESAN*

**32€**

---

**VOLAILE JAUNE RÔTIE**  
*FÉVETTE, PETITS POIS ET CÉBETTE AU SAUTOIR*

**ROAST PALETTE DU BÉARN**  
*BABY BROAD BEANS PEAS AND SPRING ONION*

**35 €**

**SELLE D'AGNEAU À L'ESTRAGON**  
*GNOCCHIS, POIVRON GOUTTE ET JUS CORSÉ*

**SADDLE OF LAMB WITH ESTRAGON**  
*GNOCCHIS, PEPPERS AND SPICY GRAVY*

**38 €**

**FILET DE VEAU**  
*LAITUE BRAISÉE AU JUS PERLÉ*

**VEAL FILET**  
*BRAISED LETTUCE WITH PEARLY JUS*

**42 €**



---

M E N U D É G U S T A T I O N  
T A S T I N G M E N U

**LANGOUSTINES MI-CUITES AU PIMENT D'ESPELETTE**

*ÉMULSION AU FROMAGE BLANC ET CITRON CONFIT*

**LIGHTLY COOKED LANGOUSTINES ESPELETTE PEPPER**

*EMULSION WITH SOFT WHITE CHEESE AND CONFIT OF LEMON*

*(SUPPLÉMENT CAVIAR / CAVIAR SUPPLEMENT 20 €)*

**FILET DE SOLE MEUNIÈRE**

*ASPERGES VERTES OSEILLE SAUVAGE*

**FILET OF SOLE MEUNIÈRE**

*GREEN ASPARAGUS, WILD SORREL*

**VOLAILLE JAUNE RÔTIE**

*FÉVETTE, PETITS POIS ET CÉBETTE AU SAUTOIR*

**ROAST PALETTE DU BÉARN**

*BABY BROAD BEANS PEAS AND SPRING ONION*

**BONTEMPS**

*CITRON*

**LEMON BONTEMPS**

**95 €**



D E S S E R T S

**FROMAGES**

*FRAIS ET AFFINÉS*

**CHEESE**

*FRESH AND REFINED*

**15 €**

**BONTEMPS**

*CITRON*

**LEMON BONTEMPS**

**18 €**

**FRAISES GARIGUETTES**

*HUILE D'OLIVE ET FRUIT DE LA PASSION*

**GARIGUETTE STRAWBERRIES**

*OLIVE OIL AND PASSION FRUIT*

**18 €**

**SOUFFLÉ**

*CHOCOLAT*

**CHOCOLATE SOUFFLÉ**

**18 €**



