

*restaurant*

**amf**

28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD





E N T R É E S

FOIE GRAS LANDAIS  
*RÔTI, FIGUES BRAISÉES AU PORTO, MOUSSELINE DE BETTERAVES*

28 €

ŒUF FERMIER  
*CUIT MOLLET, CHAUD-FROID DE CÉLERI, CAVIAR GOLDEN*

30 €

ARAIGNÉE DE MER  
*ESPUMA AU RAIFORT, PASTORALE D'HERBES FRAÎCHES*

26 €



P L A T S

BAR

*CAROTTES LAQUÉES AU GINGEMBRE, BOUILLON SAFRANÉ*

38 €

HOMARD BLEU

*CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, BISQUE AU BEURRE NOISETTE*

55 €

---

BŒUF ROSSINI

*CANNELLONI FARCIS AU RIS DE VEAU ET ARTICHAUT, GRATINÉES AU PECORINO*

50 €

VOLAILE DE BRESSE À L'ESTRAGON  
*ARTICHAUT POIVRADE, TAPENADE D'OLIVE*

35 €



D E S S E R T S

LE FROMAGE

15 €

LE FRUIT

15 €

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

15 €

MILLEFEUILLE DE SAISON

15 €

