

restaurant

amf

28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD



E N T R É E S

LANGOUSTINE ROYALE RÔTIE
VULETTA, BOUILLON AUX HERBES DU MAQUIS

60 €

ASPIC DE FOIE GRAS À LA TRUFFE NOIRE
CÉLERI MARAÎCHER

55 €

ŒUF DE POULE BIO
TOPINAMBOUR, OIGNONS DOUX

35 €

(SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE)

20 €



P L A T S

ROUGET COMME UNE BOUILLABAISSE

AÏOLI CONTEMPORAIN

52 €

BAR DE LIGNE

PANAIS, CRÉMEUX D'OSEILLE ET FINS COQUILLAGES

60 €

SAINT-JACQUES DE BREST

AU CAVIAR GOLDEN, MOUSSELINE DE CRESSON, BEURRE NOISETTE

70 €

VOLAILLE ALBUFERA

PEQUILLOS, LÉGUMES D'HIVER

55 €

CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT

GRATINÉ DE MACARONIS À L'AIL NOIR

55 €

PIGEONNEAU DE VENDÉE

FLAMBÉ AU COGNAC, CHOU VERT À LA GENIÈVRE

60 €

RÔTISSERIE POUR 2



D E S S E R T S

LE FROMAGE

18 €

LE FRUIT

18 €

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

18 €

MILLEFEUILLE DE SAISON

18 €



M E N U D É C O U V E R T E

ŒUF DE POULE BIO

ROUGET COMME UNE BOUILLABAISSE

VOLAILLE ALBUFERA

MILLEFEUILLE DE SAISON

105 €



M E N U D É G U S T A T I O N

ASPIC DE FOIE GRAS À LA TRUFFE NOIRE

SAINT-JACQUES DE BREST

BAR DE LIGNE

PIGEONNEAU DE VENDÉE

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

160 €
