

*restaurant*

**amf**

28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD





E N T R É E S

**LES TOMATES**

*GREEN ZÉBRA EN COMPOTÉE FROIDE, SORBET ET EAU DE TOMATE GÉLIFIÉE À LA CORIANDRE  
TRANCHE ÉPAISSE D'UN CŒUR DE BŒUF, HUILE AU PARFUM DE CITRON VERT  
CHIMÈRE D'ABRICOT ET DE TOMATE ANANAS RÔTIS AU THYM*

35 €

**FOIE GRAS DE CANARD**

*POCHÉ DANS LE CONSOMMÉ D'UNE BIGARADE,  
BURLATS FARCIES ET PICKLES D'AMANDES FRAICHES*

44 €

**HOMARD BLEU**

*EN SALADE DE HARICOTS EXTRA FINS, PÊCHE ET VERVEINE  
ÉMULSION AU MIEL DE PASSION, ASPIC DES PINCES AUX TAGETTES*

45 €



P L A T S

**TURBOT SAUVAGE**

*RÔTI MEUNIÈRE, SABAYON DE VIN JAUNE, PASTÈQUE ET MELON GRILLÉS*

60 €

**LANGOUSTINES ROYALES**

*CAVIAR GOLDEN ET RÉDUCTION DE COURGETTES À L'HUILE D'ARGAN*

75 €

**ROUGET**

*CHIPIRON ET GAMBAS, EXTRACTION D'UNE SOUPE DE POISSON SAFRANÉE  
POIS CHICHES FRAIS*

50 €

---

**VOLAILE DE BRESSE POUR 2**

*BEURRE D'AGRUMES ET DE ROMARIN, POMME ANNA, SALADE PASTORALE DE SOT L'Y LAISSE*

110 €

**COCHON DE LAIT**

*CARRÉ EN PERSILLADE, LONGE CONFITE AUX GIROLLES ET ÉCHALOTES  
TÊTE ET PIED EN CROMESQUIS*

55 €

**BŒUF DE CASTILLE**

*JUS D'OLIVES À LA FLEUR DE CÂPRE, CAVIAR D'AUBERGINE AU FEU DE BOIS*

65 €



D E S S E R T S

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

15 €

DÉLICES AUX FRUITS

18 €

BABA AUX FRAISES DES BOIS

18 €

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

18 €



---

M E N U D É G U S T A T I O N

LES TOMATES

ROUGET

COCHON DE LAIT

DESSERT AU CHOIX

105 €

---



---

M E N U D É G U S T A T I O N

HOMARD BLEU

FOIE GRAS DE CANARD

TURBOT SAUVAGE

BŒUF DE CASTILLE

DESSERT AU CHOIX

150 €

