

*restaurant*

**amf**

28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD





E N T R É E S

**GNOCCHIS AU VERT**

*RÉDUCTION DE PARMESAN À L'ESTRAGON, JUS DE PEQUILLOS*

35 €

**ARAIGNÉE DE MER ET ASPERGES BLANCHES**

*AU CAVIAR GOLDEN*

45 €

**FOIE GRAS POCHÉ AU SAUTERNES**

*ÉTUVÉE DE MORILLES BLONDES*

44 €



P L A T S

**TURBOT AU VIN JAUNE**

*ASPERGES VERTES EN CROUTE DE PARMESAN ET LARD DE COLONNATA*

55 €

**ROUGET DE ROCHE**

*ROUDOUDOU POMMES DE TERRE, COQUES*

50 €

**LANGOUSTINES EN EXTRACTION D'HERBES AROMATIQUES**

*LAITUE BRAISÉE*

75 €



**SELLE D'AGNEAU AU PAPRIKA**

*FÉVETTES ET TXISTORA BEURRE DE SARRIETTE*

50 €

**CÔTE DE VEAU MIJOTÉE SUR DES GRAINS DE CAFÉ**

*TÉTRAGONE AU CITRON CONFIT*

60 €

**CANETTE AUX QUATRE ÉPICES**

*NAVETS PRIMEURS*

55 €



D E S S E R T S

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

15 €

TARTE FINE DE RHUBARBE

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

**G N O C C H I S A U V E R T**

*RÉDUCTION DE PARMESAN À L'ESTRAGON, JUS DE PEQUILLOS*

**R O U G E T D E R O C H E**

*ROUDOUDOU POMMES DE TERRE, COQUES*

**C A N E T T E A U X Q U A T R E É P I C E S**

*NAVETS PRIMEURS*

**D E S S E R T A U C H O I X**

**105 €**



---

M E N U D É G U S T A T I O N

**ARAIGNÉE DE MER ET ASPERGES BLANCHES**  
*AU CAVIAR GOLDEN*

**FOIE GRAS POCHÉ AU SAUTERNES**  
*ÉTUVÉE DE MORILLES BLONDES*

**TURBOT AU VIN JAUNE**  
*ASPERGES VERTES EN CROUTE DE PARMESAN ET LARD DE COLONNATA*

**SELLE D'AGNEAU AU PAPRIKA**  
*FÉVETTES ET TXISTORA BEURRE DE SARRIETTE*

**DESSERT AU CHOIX**

**150 €**

