

restaurant

amf

28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD



E N T R E E S

SAINT-JACQUES POÊLEES AU CAVIAR GOLDEN

TOPINAMBOURS ET BLE NOIR EN CONSOMME IODE

45 €

FOIE GRAS DE CANARD POCHE

GELEE DE COING ET POMME VERTE AU SAUTERNES

39 €

TARTE FINE

TARTE FINE DE TRUFFES NOIRES EN FLAMMENKUECHE

58 €



P L A T S

SAINT-PIERRE ROTI AU BEURRE MEUNIERE

COURGE SPAGHETTI EN CARBONARA

45 €

TURBOT SAUVAGE

EN FEUILLE A FEUILLE DE CELERI TRUFFE, BEURRE BLANC TRADITIONNEL

65 €

HOMARD BLEU

PASTORALE D'HERBES FRAICHES ET SALSIFIS BRAISEES, SAUCE DIABLE

75 €

RIS DE VEAU

RIS DE VEAU GLACE AU SUC DE CLEMENTINE, CAROTTES BRAISEES AU GINGEMBRE ET CORIANDRE

55 €

CARRE D'AGNEAU

DE LAIT DE LOZERE GRATINE A L'AIL NOIR, DAUPHINES DE PANAIS

45 €

FILET DE BŒUF

FILET DE BŒUF CONTISE A LA MOELLE, POMME DE TERRE SOUFFLEES, SAUCE GENEVOISE

65 €

GIBIER DU JOUR

(SELON LA CHASSE)

PRIX NETS EN EUROS – SERVICE & TAXES COMPRIS



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

FOIE GRAS DE CANARD POCHE
GELEE DE COING ET POMME VERTE AU SAUTERNES

SAINT-PIERRE ROTI AU BEURRE MEUNIERE
COURGE SPAGHETTI EN CARBONARA

FILET DE BŒUF
FILET DE BŒUF CONTISE A LA MOELLE, POMME DE TERRE SOUFFLEES, SAUCE GENEVOISE

DESSERT
AU CHOIX

105 €



M E N U T R U F F E

TARTE FINE

TARTE FINE DE TRUFFES NOIRES EN FLAMMENKUECHE

TURBOT SAUVAGE

EN FEUILLE A FEUILLE DE CELERI TRUFFE, BEURRE BLANC TRADITIONNEL

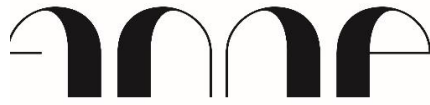
CARRE D'AGNEAU

CARRE D'AGNEAU DE LAIT DE LOZERE EN CROUTE DE TRUFFE, DAUPHINES DE PANAIS

DESSERT

AU CHOIX

150 €



D E S S E R T S

FROMAGES

FRAIS ET AFFINES

15 €

MONT D'OR TRUFFE

25 €

BONTEMPS

LA FLEUR DU MOMENT

18 €

DELICE AUX FRUITS

SELON LA SAISON

18 €

SOUFFLE

CHOCOLAT

18 €