

restaurant

amf

28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD



E N T R É E S

CÉLERI RAVE
ÉMULSION AU BEURRE NOISETTE, FONDUE D'OSEILLE À LA TRUFFE BLANCHE

60 €

SAINT-JACQUES
QUENELLE SOUFFLÉE, SAUCE NANTUA, ÉCREVISSES ET CHAMPIGNONS

40 €

FOIE GRAS
EN MARBRÉ DE CHAMPIGNONS, SHISO ET COING

45 €



P L A T S

SOLE MEUNIÈRE

TRUFFE NOIRE, SALSIFIS GLACÉS AU JUS DE VIANDE

65 €

TURBOT RÔTI

CAVIAR GOLDEN, ARTICHAUT BARIGOULE, OIGNON GRELOT

70 €

SELLE D'AGNEAU

MARJOLAINE, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE ET SCAMORZA

55 €

RIS DE VEAU

RISSOLÉ AU MADÈRE, OLIVES KALAMATA ET LÉGUMES D'AUTOMNE

60 €

GIBIER DU JOUR

SELON LA CHASSE



D E S S E R T S

LE FROMAGE
DE LAURENT DUBOIS MOF

16 €

SABLÉ BRETON
CRÈME DE CITRON AU BASILIC

16 €

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

20 €

POIRE
POCHÉE AU VIN CHAUD, CARAMEL CROQUANT, GLACE VANILLE

18 €



M E N U C A R T E B L A N C H E

*"Le Chef vous propose un menu carte blanche unique,
en quatre temps, improvisé chaque jour."*

Le menu est servi pour l'ensemble de la table.

120 €