

# L'automne à l'Ambroisie

## LES ENTREES

RISOTTO CARNAROLI ET MASCARPONE AUX CÈPES 27.-

TERRINE DE FOIE GRAS EN HABIT DE CHOCOLAT BLANC 29.-

GRAVLAX DE CHEVREUIL FUMÉ PAR NOS SOINS, CITRONS CONFITS 31.-

ESCALOPES DE FOIE GRAS CHAUD ET CARMEL AUX ÉPICES 29.-

## LES POISSONS

NOIX SAINT-JACQUES AU BEURRE D'HUÎTRES VÉGÉTALES 47.-

DORADE ROYALE EN CROÛTE DE SEL ET THYM (DÈS 2 PERS.) 46.- P.PERS.

AUMÔNIÈRE EN HABIT TRANSPARENT AUX CRUSTACÉS ET COQUILLAGES 49.-

# L'automne à l'Ambroisie

## LES VIANDES

FILET MIGNONS DE VEAU EN CROÛTE DE PARMESAN, PERSIL ET MARJOLAINE 55.-

CŒUR DE FILET DE BŒUF D'IRLANDE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 54.-

SELLE DE CHEVREUIL POIVRADE (DÈS 2 PERS) 52.- P.PERS.  
(SERVIE EN UNE SEULE FOIS, SI SERVIE EN DEUX FOIS, 58 FR.- P.PERS)

RACKS DE CERF AUX CASSIS 47 FR.-

MÉDAILLONS DE CHAMOIS AU PAIN D'ÉPICES 53.-

## LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 21.-

## LES DESSERTS

CHAUD-FROID AU CHOCOLAT NOIR ET POP-CORN 19.-

MOUSSE NOIX DE COCO, SORBET MANGUE ET FÈVES DE TONKA 20.-

SYMPHONIE DE CRÈMES BRÛLÉES 18.-

DÉLICE AUX MARRONS, SORBET WILLIAMS 20.-



# L'automne à l'Ambroisie

## **MENU À 109.-**

(SERVI UNIQUEMENT À L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

ESCALOPES DE FOIE GRAS CHAUD, CAMEL AUX ÉPICES

\*\*\*

RISOTTO CARNAROLI AU MASCARPONE ET BOLETS

\*\*\*

RACKS DE CERF AUX CASSIS

\*\*\*

ASSIETTE DE FROMAGES

\*\*\*

MOUSSE NOIX DE COCO, SORBET MANGUE ET FÈVES DE TONKA

- LE MENU ET TROIS VERRÉS DE VIN EN HARMONIE AVEC LEUR PLAT : 149.-

- AVEC UN PLAT DE MOINS À VOTRE CHOIX, SANS LES VINS : 99.-

## **MENU SURPRISE À 122.-**

(SERVI UNIQUEMENT À L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

- LE MENU ET QUATRE VERRÉS DE VIN EN HARMONIE AVEC LEUR PLAT : 172.-