

L'hiver à l'Ambroisie

LES ENTREES

OPÉRA DE FOIE GRAS AUX FRUITS EXOTIQUES 28.-

RAVIOLES DE JOUES DE BŒUF FUMÉES, CONSOMMÉ AUX PERLES 25.-

TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA GRENADE ET CITRON VERT 29.-

MARBRÉ DE FOIE GRAS AUX GRIOTTES DE FOUGEROLLES 30.-

LES POISSONS

NOIX SAINT-JACQUES AU CURRY, SÉSAME ET NOIX DE COCO 48.-

GAMBAS EN HABIT DE KADAÏF, VIERGE DE FENOUILS (DÈS 2 PERS.) 46.- P.PERS.

SANDRE FUMÉ ET MARINÉ AU VIN ROUGE 47.-

LES VIANDES

PIGEON AUX RAISINS 54.-

CARRÉ DE VEAU DÉSOSSÉ, JUS AUX BETTERAVES ROUGES 49.-

TOURNEDOS DE BŒUF WELLINGTON (DÈS 2 PERS) 56.- P.PERS.

ROGNONS DE VEAU PERSILLADE 41.-

L'hiver à l'Ambroisie

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 21.-

LES DESSERTS

DÉCLINAISON SUR LE CHOCOLAT 21.-

CHAUD-FROID AU CHOCOLAT NOIR, SORBET ORANGE & SAFRAN 19

SYMPHONIE DE CRÈMES BRÛLÉES 20.-

VARIATION SUR LA RAISINÉE 20.-



L'hiver à l'Ambroisie

MENU À 109.-

(SERVI UNIQUEMENT À L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

TERRINE DE FOIE GRAS AUX GRIOTTES DE FOUGEROLLES

SAINT-JACQUES EN HABIT DE COCO, SÉSAME ET CURRY

CARRÉ DE VEAU DÉSOSSÉ, JUS AUX BETTERAVES ROUGES

ASSIETTE DE FROMAGES

DÉCLINAISON SUR LE CHOCOLAT

- LE MENU ET TROIS VERRES 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 VERRES DE VIN EN HARMONIE AVEC LEUR PLAT : 172.-