

Le printemps à l'Ambroisie

LES ENTREES

FOIE GRAS CHAUD À LA RHUBARBE ET FRAMBOISES 30.-

DARIOLE DE BONDELLE, SORBET CAROTTES & THYM 25.-

PARMESAN CROUSTILLANT AUX TOMATES CONFITES ET ASPERGES 27.-

MARBRÉ DE FOIE GRAS AU JAMBON CRU ET ASPERGES 29.-

LES POISSONS

LOTTE À LA BARIGOULE D'ARTICHAUTS, TOMATES ET CORIANDRE 48.-

FILET DE TURBOT À LA CRÈME DE CHAMPAGNE (DÈS 2 PERS.) 50.- P.PERS.

PAYÉ DE THON AU SÉSAME, VIERGE D'ASPERGES ET PIGNONS 47.-

LES VIANDES

ENTRECÔTE DOUBLE DE BŒUF, SON VÉRITABLE BEURRE CAFÉ DE PARIS (DÈS 2 PERS) 51.- P.PERS.

NOIX DE RIS DE VEAU AUX MORILLES FARCIES 51.-

CARRÉ D'AGNEAU AUX DEUX AULX (DÈS 2 PERS) 48.- P.PERS.

TOURNEDOS DE LAPIN EN HABIT DE LARD 46.-

Le printemps à l'Ambroisie

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 21.-

LES DESSERTS

LA FRAISE ET LA FLEUR D'ORANGER EN BAVAROIS, SORBET FRAISES 19.-

CHAUD-FROID AU CHOCOLAT NOIR, GLACE AU SÉSAME CARAMÉLISÉ 19.-

SYMPHONIE DE CRÈMES BRÛLÉES À LA VANILLE DE TAHITI 20.-

PUITS D'AMOUR AU CITRON VERT ET AUX FRAMBOISES 20.-



Le printemps à l'Ambroisie

MENU À 109.-

(SERVI UNIQUEMENT À L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

MARBRÉ DE FOIE GRAS AUX ASPERGES ET HABIT DE JAMBON CRU

LOTTE À LA BARIGOULE D'ARTICHAUTS, TOMATES ET CORIANDRE

TOURNEDOS DE LAPIN À LA SAUGE ET EN HABIT DE LARD

ASSIETTE DE FROMAGES

PUITS D'AMOUR AU CITRON VERT ET AUX FRAMBOISES

- 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.-