

Collection automne 2020

Entre amis

La Planche de Charcuterie **Vraiment fait Maison**, à partager, idéal pour deux _____ 16.00 €

Les Entrées

La Veg' du chef : une salade, une soupe ou une entrée originale **Végétarienne** _____ 12.50 €

Fricassée d'escargots au lard et oignons, servi avec son velouté forestier

Aux graines de courges grillées _____ 15.50 €

Médailillon de Foie gras de canard accompagné d'un chutney de figes aux épices

Servi avec un mesclun et toast de Pain aux figes _____ 15.50 €

Aspic à l'œuf de caille et chair de volaille confite, servi avec quelques pickles de girolles

Et crème de moutarde de condiments _____ 14.00 €

Les Fruits de la Mer

6 Huitres « spéciale fine de Claire » Marennes Oléron n °3 _____ 18.00 €

12 Huitres « spéciale fine de Claire » Marennes Oléron n °3 _____ 34.00 €

Plateau de la Mer (sur commande 48h et pour 2 mini, prix par pers) _____ 75.00 €

1/2 Homard, 9 huitres, bulots, moules, coques, palourdes, amandes, couteaux, crevettes roses,

Pain de seigle, mayonnaise, vinaigre à l'échalote et citron

Les Poissons... et les Végétales....

Le feuilleté Veg' du chef selon la récolte au potager (**Végétarien**) _____ 15.50 €

La marée de l'ardoise (si disponible) _____ 15.50 €

Filet de Poisson frais selon la criée accompagné de

Fregola Sarda au Parmesan et son beurre blanc aux brisures de truffes _____ 17.50 €

Noix de St Jacques Snackées, vinaigrette aux myrtilles et légumes racines _____ 22.00 €

Note : Certaines de nos sauces peuvent être liées avec des fonds déshydratés Et vu la complexité de nos plats, si vous avez
Une allergie alimentaire prévenez nous lors de la commande. La liste des allergènes est disponible à l'entrée ou sur demande



Les Viandes

Filet de Bœuf fumé par nos soins (160 g) et poêlé, Purée au Beurre frais

Légumes racines et son jus de veau fumé _____ 24.50 €

Tartare de bœuf Charollais 180 g, condiments et pommes Allumettes _____ 19.50 €

L'AMB 'Urger' : Emincé de Volaille et champignons, tomme de Savoie

Et Confit d'oignon blanc, sauce crème aux truffes servi avec frites et mesclun ____ 19.50 €

Joues de Porc Confites dans son jus aux morilles servi avec sa pulpe de courges

Et son mélange de champignons forestiers _____ 21.00 €

Les Fromages et les Desserts

Cervelle de Canut ou faisselle d'Étrez à la crème ou coulis de fruits rouges _____ 6.90 €

Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun _____ 10.50 €

La Sphère Violette garnie d'une mousse vanille et d'un cœur à la figue,

Accompagné de pain d'épice et spéculos maison ... bien sûr... _____ 8.90 €

Pour les gourmands, le Cookie moelleux au praliné, crémeux au chocolat noir

Et chantilly vanille _____ 8.90 €

La coupe Mont Blanc (glace marron, glace vanille, crème de marron chantilly et meringue) ____ 8.90 €

Sorbet ou glace de votre choix à l'arrosée : Colonel, Vigneron, ... _____ 9.50 €

Millefeuille aux pommes et poires confites avec sa ganache au chocolat blanc _____ 8.90 €

Café, Thé ou Rhum Gourmand (suppl. de 4.50 € en menu) _____ 12.90 €

(Un assortiment de 3 desserts, des fruits frais, un sorbet et un café ou un rhum 2 cl)

**Nos glaces et nos sorbets ne sont pas faits maison*



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Au Bistrot Gourmet

Médaille de Foie gras de canard (suppl. 2.50 €) accompagné d'un chutney de figues

Aux épices, son mesclun et toast de pain aux figues

Ou

Fricassée d'escargots au lard et oignons, servi avec son velouté forestier

Aux graines de courges grillées

Ou

Aspic à l'œuf de caille et chair de volaille confite, servi avec quelques pickles de girolles

Et crème de moutarde de condiments

Ou

6 Huitres « spéciale fine de Claire » Marennes Oléron n °3 (suppl. 1.90 €)

Noix de St Jacques Snackées, vinaigrette aux myrtilles et légumes racines

Ou

Filet de Poisson frais servi avec ses Fregola Sarda au Parmesan, beurre blanc Tartuffa

Ou

Joues de Porc Confites dans son jus aux morilles servi avec sa pulpe de courges

Et son mélange de champignons forestiers

Ou

Filet de Bœuf fumé par nos soins et poêlé (suppl. 4.50 €), Purée au Beurre frais

Légumes racines et son jus de veau fumé

Fromage de votre choix ou un Dessert à la carte

Le Complet à 34.50 €

Le Complet + fromage à 40 €

Entrée + Plat à 30 € // Plat + Dessert à 26.00 €

Le Dégustation à 55 € : Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert



Ambroisie
Restaurant



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Le Menu Fast and Gourmand

L'AMB ' Burger ' : Emincé de Volaille et champignons, tomme de Savoie

Et Confit d'oignon blanc, sauce crème aux truffes avec frites fraîches et son mesclun

Ou

Le feuilleté Veg' du chef selon la récolte au potager (Végétarien)



Faisselle d'Etrez au Coulis de fruits rouges

Ou

La coupe Mont Blanc

(Glace marron, glace vanille, crème de marron chantilly et meringue)

23.50 €

Gastro'môme

Blanc de Volaille purée de pomme de terre au beurre Frais

Ou

Assiette de Pâtes à la carbo'



Fromage blanc d'Etrez ou un Macaron au nutella

12.90 €

Jusqu'à 10 ans seulement