

*restaurant*

**amf**

28 PLACE DES VOSGES - PARIS

EN COLLABORATION AVEC MATHIEU PACAUD



E N T R É E S

**LANGOUSTINES MI-CUITES AU PIMENT D'ESPELETTE**

*ÉMULSION AU FROMAGE BLANC ET CITRON CONFIT*

**35 €**

*(SUPPLÉMENT CAVIAR 20 €)*

**FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ**

*CRISTALLINE À LA FÈVE DE TONKA, DÉCLINAISON DE POTIMARRON*

**35 €**

**TARTE AUX CÈPES**

*PASTORALE D'HERBES FRAÎCHES, HUILE DE PERSIL*

**38 €**



P L A T S

**FILET DE SOLE**

*GLACÉ AU VERMOUTH, SALSIFIS ET BLETTES*

45 €

**SAINT-JACQUES RADE DE BREST**

*COQUILLE LUTÉE, SALMIGONDIS DE CHAMPIGNONS, ÉMULSION PAIN BRÛLÉ*

45 €

**HOMARD BLEU**

*AU BEURRE DE TAGÈTES, TÉTRAGONES AU CITRON CONFIT*

75 €

---

**VOLAILE JAUNE RÔTIE**

*SAUCE ALBUFERA, CHOU POINTU, COING ET CHÂTAIGNE AU SAUTOIR*

42 €

**CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT**

*CROÛTE D'AIL NOIR, POMMES DAUPHINES AU PANAI, JUS PERLÉ*

44 €

**ENTRECÔTE DE SALERS**

*POMMES DE TERRE SOUFFLÉES, BÉARNAISE CONTEMPORAINE*

70 €



---

M E N U D É G U S T A T I O N

**LANGOUSTINES MI-CUITES AU PIMENT D'ESPELETTE**

*ÉMULSION AU FROMAGE BLANC ET CITRON CONFIT  
(SUPPLÉMENT CAVIAR 20 €)*

**SAINT-JACQUES RADE DE BREST**

*COQUILLE LUTÉE, SALMIGONDIS DE CHAMPIGNONS, ÉMULSION PAIN BRÛLÉ*

**VOLAILLE JAUNE RÔTIE**

*SAUCE ALBUFERA, CHOU POINTU, COING ET CHÂTAIGNE AU SAUTOIR*

**LA FLEUR BONTEMPS**

**105 €**



D E S S E R T S

**FROMAGES**

*FRAIS ET AFFINÉS*

15 €

**BONTEMPS**

*LA FLEUR DU MOMENT*

18 €

**DÉLICE AUX FRUITS**

*SELON LA SAISON*

18 €

**SOUFFLÉ**

*CHOCOLAT*

18 €