

Entrées'

Foie gras 21€

Terrine mi-cuite maison, coing au piment d'Espelette, pain d'épices et sa mini brioche

Soupe à l'oignon 18€

Consommé d'oignons doux, croûtons au beurre demi-sel, crème de Comté et tempura

Crabe 18€

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert, croûtons à l'encre de seiche et piment d'Espelette



Plats'

Saint Jacques 35€

Noix de coquilles St Jacques snackées,
topinambours, crème de corail et salicornes

Cabillaud 35€

Cuit à basse température, mousseline pommes de
terre, moules de Bouchot et son émulsion

Poitrine de porc 35 €

Poitrine braisée lentement, carottes,
coriandre et jus de cuisson

Volaille de Bresse 35€

Façon poule au pot, légumes d'hiver et bouillon clair

Signature du chef 42€

Ris de veau de cœur, morilles farcies, champignons
de Madiran et notre sauce au vin jaune

Gibier

La chasse du jour selon arrivage accompagnée
par sa garniture du moment

Desserts!

La souris bleue 15€

Notre landau de fromages frais et affinés

Butternut 15€

Crème de butternut sucrée, honeycomb, marrons confits et glace au beurre noisette de l'Ambroisie

Tarte tatin 15€

Tarte tatin revisitée, pommes caramélisées, crème fraîche et glace à la vanille de l'Ambroisie

Chocolat 15€

Délice au chocolat Noir Valrhona, crème de mandarines et gelée de pamplemousse



Menu Tâste'

Crabe

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert,
croûtons à l'encre de seiche et piment d'Espelette

OU

Soupe à l'oignon

Consommé d'oignons doux, croûtons au beurre demi-sel,
crème de Comté et tempura

Poitrine de porc

Poitrine braisée lentement, carottes,
coriandre et jus de cuisson

OU

Cabillaud

Cuit à basse température, mousseline pommes de terre,
moules de Bouchot et son émulsion

La Souris Bleue

Notre landau de fromages frais
et affinés sélectionnés

OU

Chocolat

Délice au chocolat Noir Valrhona, crème de mandarines
et gelée de pamplemousse

39€ par personne hors boissons

60€ par personne avec accord mets et vins

Menu Dégustation'

Foie gras

Terrine mi-cuite maison, coing au piment d'Espelette,
pain d'épices et sa mini brioche

Saint Jacques

Noix de coquilles St Jacques snackées,
topinambours, crème de corail et salicornes

Volaille de Bresse

Façon poule au pot, légumes d'hiver et bouillon clair

Pré dessert

La Souris Bleue

Notre landau de fromages frais
et affinés sélectionnés

OU

Butternut

Crème de butternut sucrée, honeycomb, marrons confits
et glace au beurre noisette de l'Ambroisie

60 € par personne hors boissons

85 € par personne avec accord mets et vin

Menu fixe pour l'ensemble des convives de la table

Menu L'Ambroisie'

Crabe

Chair de crabe en mayonnaise, citron vert, croûtons
à l'encre de seiche et piment d'Espelette

Foie gras

Terrine mi-cuite maison, coing au piment d'Espelette,
pain d'épices et sa mini brioche

Saint-Jacques

Noix de coquilles St Jacques snackées,
topinambours, crème de corail et salicornes

Signature du chef

Ris de veau de cœur, morilles farcies, champignons
de Madiran et notre sauce au vin jaune

Pré dessert

La Souris Bleue

Notre landau de fromages frais et affinés sélectionnés

Tarte tatin

Tarte tatin revisitée, pommes caramélisées, crème fraîche
et glace à la vanille de l'Ambroisie

80 € par personne hors boissons

110 € par personne avec accord des vins

Menu fixe pour l'ensemble des convives de la table