

Menu Découverte 39

Discovery Menu 39

Le menu comprend une entrée, un plat, un fromage ou un dessert
The menu includes a starter, a main course, a cheese platter or a dessert

Menu Ambroisie 33

Entrée, Plat ou Plat, Dessert sauf week-end et jours fériés
Starter, main course or main course, dessert exception week-ends and Public Holidays

Mise en bouche



Les six huîtres n°3 spéciales d'Isigny
Six oysters n°3 Normandy Isigny

Médailillon de Foie Gras de Canard "ferme de Jeansarthe" mi-cuit,
Compotée de Yuzu de Köchi, pain brioché
Duck Foie Gras medallion "Jeansarthe farm" lightly cooked, Köchi Yuzu compot, brioche bread

Joue de bœuf, vinaigre de myrtilles, daikons glacés au miel, daikon pousse
Beef cheek, blueberry sauce and daikon with honey

Noix de Saint-Jacques, mousseline de topinambour au sudachi, émulsion thé Matcha
Sea scallops snacked, tea Matcha emulsion, muslin of Jerusalem artichoke sudachi



Pavé de filet de bœuf, crème de cèpes, jeunes carottes glacés
Beef fillet, cream cèpes mushrooms, small carrots vegetables

Suprême de volaille fermière, sauce velours truffé, céleri en risotto
Free-range chicken supreme, veloute sauce with truffles, celery risotto

Dos de bar sauvage huile de vanille, crème de cresson, fregola sarda
Wild Sea bass, cream cress, fregola sarda

Filet de Daurade Royale, Panais Confits à la Vanille, Jus d'Agrume au poivre Timut
Sea bream fillet, candied parsnips with vanilla, citrus gravy with Timut pepper



Desserts ou fromages à choisir sur la carte

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.
If you have any food allergies, please mention them in your order.

Toutes nos sauces sont fabriquées maison à partir de produit culinaire
Prix t.t.c. Boissons non comprises

CARTE

Carte élaborée par le Chef de cuisine Bruno Seillery

Filet de Rouget, piments doux, curcuma, choux fleur caramélisé 22
Red mullet, sweet peppers, turmeric, caramelized cauliflower

Terrine de foie gras marbré au Homard et sa gelée de Crustacé pain aux céréales toasté 22
Foie gras and lobster terrine, Shellfish jelly, toasted wholewheat bread

Noix de Saint-Jacques, mousseline de topinambour au sudachi, émulsion thé Matcha 20
Sea scallops snacked, tea Matcha emulsion, muslin of Jerusalem artichoke sudachi

Ravioles de langoustines, bisque, caviar impérial de Sologne 22
Langoustines ravioli, bisque, and caviar



Dos de Turbot en cuisson lente, Ananas caramélisés aux épices, mousse au Yuzu 34
Slowly cooked Turbot, caramelized spiced pineapple, Yuzu lemon mousse

Sole meunière (400 gr) pommes de terre écrasées beurre demi-sel 38
Dover Sole, mashed potatoes with salted butter

Homard breton rôti à l'huile de basilic, jus de carapace risotto à l'encre de seiche 45
Roast lobster with basil oil, bisque gravy, squid Ink Risotto

Filet de bœuf simmental "Hemingway" au poivre noir flambé Bourbon, 35
écrasé de pommes de terre ratte à l'essence de truffe et truffes d'été
Hemingway beef fillet with black pepper flambeed in Bourbon
mashed potatoes with truffle juice and truffle

Ris de veau croustillant, sarrasin, topinambours rôties, truffe Mélanosporum 38
Sweetbread, buckwheat crust, Jerusalem artichokes, Mélanosporum truffel



Le Menu enfant

18

Pave de filet de bœuf jus de veau écrasé de pomme de terre

ou

filet de daurade royale risotto crémeux d'avoine de Savoie

Coupe des gourmets (2 boules) ou choux craquelin caramel beurre salé

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

If you have any food allergies, please mention them in your order.

Toutes nos sauces sont fabriquées maison à partir de produit culinaire

Prix t.t.c. Boissons non comprises

Nos fromages affinés par Monsieur Métin Maître fromager (Vence) servis à l'Assiette	12
Selection of our cheeses produced by Mister Métin, Master (Vence) cheesemonger	



Les desserts sont a commander au début du repas
Please place your order for dessert at the beginning of your meal

L'Ambroisie	
Pâte sucrée citron vert, mascarpone vodka citron vert, sorbet limoncello	12
Lime tart, vodka lime mascarpone, limoncello sorbet	
La Pomme	
Tarte Tatin à l'huile d'olive, ganache chocolat cèpes	13
Tart Tatin with olive oil, ganache chocolate cèpes	
Le Classique	
Le Baba « Bouchon » Sirop Rhum passion, ananas caramélisé aux épices	12
Baba "cork like" Rum syrup passion fruits, caramelized pineapple with spices	
L'Inusité	
Les Choux craquelins crème glacée caramel beurre salé et sauce	
Chocolat noir avec une touche au piment d'Espelette	12
Puff pastry Cracker with salty butter caramel ice cream, dark chocolate	
sauce with a touch of Espelette spice	
La Poire William's	
Crumble poire/poivre noir, caramel beurre salé, sorbet poire	12
Crumble pear/black pepper, salted butter caramel, pear sorbet	
Le Chocolat	
Mousseux chocolat amer, myrtilles confites, tuiles myrtilles	13
et sorbet fruits des bois	
Frothy chocolate and preserved blueberry, blueberry cookie and tangerine sorbet	

Tous nos Plats et Desserts ainsi que Nôtre Pain sont fait Maison à l'exception des glaces et sorbets
All our dishes and desserts and bread are home- made except ice-cream

Boissons Chaudes et mignardises

Café, Décaféiné, Américain	4
Café crème, capuccino	5
Irish coffee	8
Bailey's coffee	8
Thé , Infusion	5
Verveine maison	5

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.
If you have any food allergies, please mention them in your order.
Prix t.t.c. Boissons non comprises

Le restaurant est fermé le mardi midi et mercredi midi, soir
Réservation au 04.93.58.78.58 www.ambroisie-vence.com Lafourchette le Michelin

CARTE

Carte élaborée par le Chef de cuisine Bruno Seillery

Filet de Rouget, piments doux, curcuma, choux fleur caramélisé 22
Red mullet, sweet peppers, turmeric, caramelized cauliflower

Terrine de foie gras marbré au Homard et sa gelée de Crustacé pain aux céréales toasté 22
Foie gras and lobster terrine, Shellfish jelly, toasted wholewheat bread

Joue de bœuf, vinaigre de myrtilles, daikons glacés au miel 19
Beef cheek, blueberry sauce and daikons with honey

Ravioles de langoustines, bisque, caviar impérial de Sologne 22
Langoustines ravioli, bisque, and caviar



Dos de Turbot en cuisson lente, Ananas caramélisés aux épices, mousse au Yuzu 34
Slowly cooked Turbot, caramelized spiced pineapple, Yuzu lemon mousse

Homard breton rôti à l'huile de basilic, jus de carapace risotto à l'encre de seiche 46
Roast lobster with basil oil, bisque gravy, squid Ink Risotto

Sole meuniere (400 gr) pommes de terres écrasées beurre demi sel 39
Dover Sole , mashed potatoes with salted butter

Filet de bœuf simmental "Hemingway" au poivre noir flambé Bourbon, 35
écrasé de pommes de terre ratte à l'essence de truffe et truffes
Hemingway beef fillet with black pepper flambeed in Bourbon
mashed potatoes with truffle juice and summer truffles

Ris de veau en croûte de sarrasin, topinambours rôties, truffes d'été, sauce Noilly 38
Sweetbread, buckwheat crust, Jerusalem artichokes, summer truffels, Noilly sauce



Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

If you have any food allergies, please mention them in your order.

Toutes nos sauces sont fabriquées maison à partir de produit culinaire

Prix t.t.c. Boissons non comprises

Les huîtres

Les six huîtres n°3 spéciales d'Isigny Six oysters n°3 Normandy Isigny	14
Les neuf huîtres n°3 spéciales d'Isigny Nine oysters n°3 Normandy Isigny	19
Les douze huîtres n°3 spéciales d'Isigny Twelve oysters n°3 Normandy Isigny	27

Le Caviar (La Maison Nordique)

Caviar impérial 30 grammes	82
Caviar impérial 50 grammes	130



Actualités du Restaurant

Le restaurant
sera fermé
le dimanche 24/12/2017
et les 1,2 ,3/01/2018



Coup de Cœur

Champagne		
	Besserat de Bellfon la cuvée des Moines 'brut'	95
Rosé		
	Bandol Domaine Vigneret 2016	54
Blanc		
	Bellet Château de Bellet Baron G. (bio) 2015	59
Rouge		
	St Préfert Châteauneuf du Pape Isabelle Ferrando 2015	64

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.
If you have any food allergies, please mention them in your order.
Prix t.t.c. Boissons non comprises

Menu Gourmet à 66
Gourmet Menu 66
Menu élaboré pour l'ensemble de la table

Mise en bouche



Ravioles de langoustines, bisque, caviar impérial de Sologne
Langoustines ravioli, bisque, and caviar

Ou

Joue de bœuf, vinaigre de myrtilles, daikon glacés au miel, daikon pousse
Beef cheek, blueberry sauce and daikon with honey



Dos de Turbot en cuisson lente, Ananas caramélisés aux épices, mousse au Yuzu
Slowly cooked Turbot, caramelized spiced pineapple, Yuzu lemon mousse

Ou

Filet de bœuf simmental "Hemingway" au poivre noir flambé Bourbon,
écrasé de pommes de terre ratte à l'essence de truffe et truffes
Hemingway beef fillet with black pepper flambeed in Bourbon
mashed potatoes with truffle juice and summer truffles



Nos fromages affinés par Monsieur Métin Maître fromager (Vence) servis à l'Assiette
Selection of our cheeses produced by Mister Métin, Master (Vence) cheesemonger



La Pomme

Tarte Tatin à l'huile d'olive, ganache chocolat cèpes
Tart Tatin with olive oil, ganache chocolate cèpes

Ou

L'Inusité

Les Choux craquelins crème glacée caramel beurre salé et sauce
Chocolat noir avec une touche au piment d'Espelette
Puff pastry Cracker with salty butter caramel ice cream, dark chocolate
sauce with a touch of Espelette spice



Café et Mignardises

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

If you have any food allergies, please mention them in your order.

Prix t.t.c. Boissons non comprises