

LES ENTRÉES

Les Gamberi Rossi
salade printanière, burrata au romarin 95 €

Le Caviar Kristal et l'Œuf Bio
à la coque d'une fleur de courgette 90 €

L'Asperge Blanche
beurre de Montpellier 55 €

La Lasagne de Homard
estragon, épinard et spianata 115 €

Le Risotto Vialone Nano
iodé de caviar Impérial (20 mn) 110 €

LES POISSONS

L'Aile de Raie Bouclée
câpres, asperges vertes et oignons frits 57 €

Le Saint-Pierre et l'Artichaut
bouillon de coriandre 85 €

Le Loup de Méditerranée
Château Thuerry rouge et poire épicée 85 €

La Belle Sole et le Citron de Menton
beurre battu (2 pers.) 130 €

LES VIANDES

Le Pigeonneau et la Laitue
crémeux de parmesan 80 €

Les Côtelettes d'Agneau de Lait
thym et pois chiches acidulés 85 €

Le Filet de Bœuf
au poivre de Kampot torréfié 99 €

L'Entrecôte à la Moelle
toast melba et sauce vigneronne 95 €

Les Fines Feuilles de Veau
riquette, aubergine et artichaut 67 €

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac

LES FINES BOUCHÉES

Les Petits Pois-Bacon-Carottes
gelée végétale à l'orange 27 €

Le Tartare de Sar
cannelloni de caviar Kristal 98 €

Le Crabe Bleu de Méditerranée
blé vert de saveur herbacée 40 €

La Sardine Marinée
caviar Impérial, fenouil et citron de Menton 55 €

Le Thon et le Poivron Rouge
jambon, bergamote et peperoncino 40 €

Les Gamberi Rossi
salade printanière, burrata au romarin 50 €

Les Cuisses de Grenouilles
ail doux et persil plat 45 €

L'Asperge Blanche
beurre de Montpellier 29 €

Le Foie Gras de Canard
petits choux et velours balsamique 35 €

Le Civet de Langoustines
étuvée de chou vert 85 €

La Lasagne de Homard
estragon, épinard et spianata 70 €

Le Saint-Pierre et l'Artichaut
bouillon de coriandre 45 €

Le Loup de Méditerranée
Château Thierry rouge et poire épicée 45 €

Le Pigeonneau et la Laitue
crémeux de parmesan 55 €

Les Côtelettes d'Agneau de Lait
thym et pois chiches acidulés 55 €

Le Ris de Veau
morilles et oseille 59 €

LA LISTE COMPLÈTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac

LA DÉGUSTATION

295 €

Le Tartare de Sar
cannelloni de caviar Kristal

L'Asperge Blanche
beurre de Montpellier

Le Foie Gras de Canard
petits choux, velours balsamique

La Lasagne de Homard
estragon, épinard et spianata

Le Loup de Méditerranée
Château Thuerry rouge et poire épicée
ou

Le Pigeonneau et la Laitue
crémeux de parmesan
ou

Les Côtelettes d'Agneau de Lait
thym et pois chiches acidulés

~

Les Fromages
frais et affinés

~

Le Chocolat Fumé au Bois de Hêtre
gavotte croquante

Le Chariot
tartes et douceurs

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac

LES FROMAGES

frais et affinés 32 €

LES DESSERTS

Chef Pâtissier Patrick Mésiano

Le Chariot

tartes et douceurs 34 €

~

La Noisette du Piémont

fève tonka et blanc manger 34 €

La Tartelette Citron

sorbet basilic 34 €

La Pomme et le Thé Vert

arlette croustillante 34 €

Le Chocolat Fumé au Bois de Hêtre

gavotte croquante 34 €

Le Soufflé

Grand Marnier ou chocolat (20 mn) 34 €

LES MIGNARDISES

macaron monégasque et bonbons chocolat

« maison »