

LES ENTRÉES

Les Gamberi Rossi
salade estivale, burrata au romarin 95 €

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

La Lasagne de Homard
estragon, épinard et spianata 115 €

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

Les Petits Farcis
légumes et jarret de cochon « demi-sel » 45 €

LES POISSONS

L'Aile de Raie Bouclée
tomates, olives, câpres et oignons frits 57 €

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

Le Loup de Mer
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 €

La Côte de Veau de Lait
jus perlé aux girolles persillées (30 mn, 2pers.) 175 €

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 estivale, burrata au romarin 50 €

Les Cuisses de Grenouilles
ail doux et persil simple 41 €

La Tomate et l'Encornet
capocollo grillé 38 €

Le Tian de Rouget de Roche
courgettes niçoises 45 €

La Langoustine Maltaise
haricots verts 85 €

La Lasagne de Homard
estragon, épinard et spianata 70 €

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

Le Loup de Mer
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
girolles 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

La Langoustine Maltaise
haricots verts

La Tomate et l'Encornet
capocollo grillé

La Lasagne de Homard
estragon, épinard et spianata

Le Saint-Pierre et l'Artichaut
bouillon de coriandre
ou

Le Pigeonneau et la Laitue
crèmeux de parmesan
ou

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

~

Les Fromages
frais et affinés

~

La Framboise et l'Estragon
œuf à la neige

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 Framboise et l'Estragon

œuf à la neige 34 €

La Tartelette Citron

sorbet basilic 34 €

Le Chocolat Fumé au Bois de Hêtre

gavotte croquante 34 €

Le Soufflé

Grand Marnier ou cassis (20 mn) 34 €

LES MIGNARDISES

macaron monégasque et bonbons chocolat

« maison »

Les Ambassadeurs
by Christophe Cussac