



RESTAURANT
« L'AMPHITRYON »

*« Le véritable Amphitryon est
l'Amphitryon où on dîne »*

MOLIERE

*ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 38€
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 48€
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 58€*

ENTRÉES

Artichaut de Macau, cuit à l'étouffée et servi en salade de haricots verts, radis et amandes, vinaigrette aux effluves de miel et romarin.

- ou -

Mulet de Loire en carpaccio aux herbes du jardin, agrémenté d'une vinaigrette fraise & vanille.

- ou -

Soupe froide de tomates et légumes marinés, nuage d'avocat.

- ou -

Velouté d'asperges façon Argenteuil.

PLAT

Poisson du retour de la criée, carotte des sables glacée & moelleuse, sauce vierge à l'huile de Cameline.

- ou -

Pièce du boucher poêlée, servie avec des pommes grenailles rôties à la sarriette, câpres et olives. Accompagnée d'une salade verte agrémentée d'une vinaigrette à la moutarde de Meaux Pommery.

- ou -

Aubergine farcie de sa tendre chair aux tomates, oignons, douceur de cumin & persil du jardin.

FROMAGE ET DESSERT

Entremet léger au fromage blanc et citron sur un sablé croustillant.

- ou -

Fondant au chocolat noir Guanaja 70%, sablé romarin, glace vanille de l'île Bourbon.

- ou -

Notre sélection de glaces et sorbets de saison.

N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire.

STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT 38€

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, OR DESSERT 48€

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, AND DESSERT 58€

STARTER

Macau artichoke, stewed and served in a salad of green beans, radishes and almonds, with a vinaigrette of honey and rosemary.

- or -

Loire mullet carpaccio with garden herbs, topped with a strawberry and vanilla vinaigrette.

- or -

Cold tomato and marinated vegetables soup with a touch of avocado.

- or -

Argenteuil style asparagus soup.

MAIN COURSE

Pan-seared cut of beef, served with roasted new potatoes with savory, capers, and olives. Accompanied by a green salad with a Meaux Pommery mustard vinaigrette.

- or -

Fresh catch of the day, served with glazed and tender sand carrots, and a virgin sauce with Camelina oil.

- or -

Eggplant stuffed with its tender flesh, tomatoes, onions, a hint of cumin, and garden parsley.

CHEESE AND DESSERT

Light cheesecake with lemon on a crisp shortbread.

- or -

70% Guanaja dark chocolate fondant, rosemary shortbread, and Bourbon Island vanilla ice cream.

- or -

Our selection of seasonal ice creams and sorbets.

Please let us know of any allergies or dietary restrictions.