

CA BOUGE



Depuis 50 ans on vient s'attabler pour festoyer à **L'AMBASSADE D'AUVERGNE** une adresse réputée pour sa cuisine authentique du terroir qui comble les amateurs.

[Les 50 ans de l'Ambassade d'Auvergne](#) Par [Alain Fusion](#)

Depuis 1966 on vient s'attabler pour festoyer à **L'AMBASSADE D'AUVERGNE** une adresse réputée pour ses spécialités auvergnates et sa cuisine authentique du terroir qui comble les amateurs. En janvier 2015, **Didier Desert** un bordelais, "Auvergnat d'adoption", a repris le restaurant fondé par la famille Petrucci, pour lui donner une nouvelle vie adaptée à l'époque et assurer la promotion de l'Auvergne à Paris.

En cuisine le chef **Emerich de Backer** et son second **Sylvain Cocher** travaillent les meilleurs produits d'origine, sourcés par le patron.



Selon la saison, la carte annonce la salade tiède de lentilles vertes du Puy, le foie gras de canard mi-cuit maison, le formidable Jambon de Coche de la châtaigneraie de la maison Laborie, le velouté de giroles avec pistou de persil plat et tourteau de noisettes, le magret de canard rôti et aligot, la pièce de boeuf Salers, la gouteuse saucisse de Parlan et aligot, la tendre épaule d'Agneau Allaiton cuite 13h à basse température, le confit de canard émietté "comme un Parmentier" avec forestière et foie gras, sans oublier la potée, le chou farçi, les tripoux, ou le dos de cabillaud et risotto de céleri avec confit de tomates.

Pour terminer, on se laisse tenter par la belle assiette de fromages avec la fourme d'Ambert ; et pour le dessert, la crème brûlée à l'infusion de verveine fraîche, la mousse au chocolat de l'Ambassade et addictive, tout comme la magnifique crêpe "Ginette", ou les glaces et sorbets de "Terre Adélice".

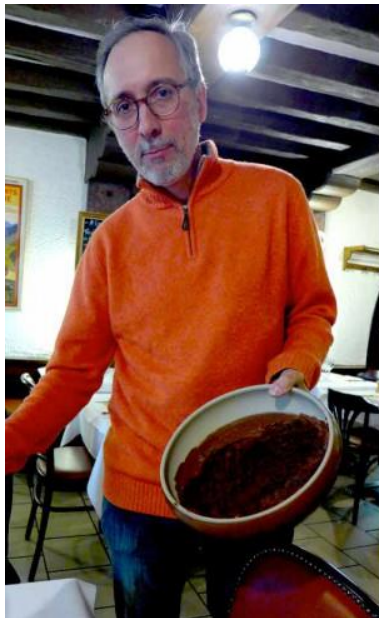
Le vaste carte des vins affiche 7000 flacons de différentes régions à des prix abordables, dont certains à ne pas manquer proposés en magnum.

Si l'on se trouve bien dans ce décor d'antan, comme dans une auberge des monts d'Auvergne, c'est parce que l'accueil charmant et le service délicieux savent séduire avec toutes les marques de la générosité et de l'hospitalité. Les racines des régions gastronomiques rassurent et apaisent, cette Ambassade d'Auvergne semble pouvoir nous protéger.

Pour le déjeuner la formule à 22,50Euro servie en semaine est une bonne affaire. Les amateurs se dirigent vers le Menu Saveurs d'Auvergne à 33Euro pour entrée, plat et dessert. A la carte comptez environ de 26 à 62Euro.

Accueil tous les jours, de 12h à 14h et de 19h30 jusqu'à 22h.

A l'étage, 3 salons de 10 à 35 couverts reçoivent les groupes. Aux beaux jours la terrasse attire les amateurs de plein air.





Photos :

1 : La salle du restaurant

2 : La saucisse de Parlan et aligot

3 : L'épaule d'Agneau Allaiton cuite 13h à basse température

4 : Didier Desert et la jarre de mousse au chocolat - Le filage de l'aligot

5 : La crêpe "Ginette" - le gâteau sucré.

L'Ambassade d'Auvergne

22, rue du Grenier Saint Lazare - 75003 Paris - Tel : 01 42 72 31 22