

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/5

[Visualiser l'article](#)

L'Ambassade d'Auvergne



A la lettre "T" comme terroir de votre agenda gourmand, notez notez bien l'adresse du remarquable **restaurant auvergnat** de **Didier Desert**, sans aucun doute la **meilleure ambassade gourmande** du genre **à Paris**, et une escale gourmande idéale pour les amateurs de **cuisine** classique.

Déjà le **cadre rustique de l'Ambassade d'Auvergne**, avec ses murs talochés, sa belle poutraison, son mobilier d'autrefois et une **grande table d'hôte en bois épais**, a l'accent du pays et s'inscrit dans le registre terroir.

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'Ambassade d'Auvergne, le top terroir à Paris.



A l'étage, la grande salle au cadre chaleureux avec des murs ocres et des sièges en velours rouges, est très appréciée pour organiser des repas incitatives pour les entreprises, comme pour les mariages, communions et autres moments heureux de la vie.



www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Mais la vraie nouveauté, c'est cette belle terrasse qui longe maintenant une façade dont les haute portes fenêtres s'ouvrent au beaux jours, pour le plus grand bonheur des amateurs de repas en plein air.



Mais où que vous soyez installés, c'est le même programme gourmand qui vous est proposé, avec bien entendu les grands standards de la cuisine auvergnate, mais également des mets d'inspiration plus moderne, revisités dans l'esprit local, comme ce saumon fumé en Auvergne, servi sur un farçou aveyronnais qui fait office de blinis.



www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 4/5

[Visualiser l'article](#)

Bien sûr, on vient ici d'abord pour la potée, la saucisse de Parlan, le chou farci et bien entendu cet aligot, truffé ou non, que l'on fait "filer" devant vous, ce qui n'empêche pas le joli parmentier de confit de canard de tirer son épingle du jeu.



Au dessert pas de problème, la fameuse mousse au chocolat de l'Ambassade d'Auvergne s'impose à tous les choco addicts :

Pour arroser votre repas, restez surtout dans la note locale, et buvez de l'Entraigues, du Chanturgue, du Châteaugay ou autres vins régionaux, souvent méconnus mais pourtant très agréables et qui sont pour la plupart d'entre eux également proposés au verre.

Comptez environ 45 € hors boissons à la carte. Remarquable menu saveurs d'Auvergne à 33 €. Formule déjeuner à 22,90 €

Infos Pratiques :

L'Ambassade d'Auvergne

Ouvert tous les jours.

Accueil jusqu'à 22h.

22 rue du Grenier St-Lazare Paris 3e

Métro Rambuteau

01 42 72 31 22

Plan du quartier

Site Internet :

www.ambassade-auvergne.com

mail : info@ambassade-auvergne.com

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Extraits de la carte

Jambon de coche de la Châtaigneraie
Cassolette de boudin noir aux châtaignes
Salade tiède de lentilles vertes du Puy

*

Pièce de boeuf de Salers, moelle et fleur de sel
Saucisse de Parlan et aligot
Blanquette de veau de l'Aveyron et légumes racines
Mille-feuille de chou farci

*

Mille feuille craquant aux châtaignes confites
Trio de crème aux parfums d'Auvergne
Gourmandise aux noix et sorbet clémentine)