

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Le printemps s'invite à L'Ambassade d'Auvergne



On ne présente plus **L'Ambassade d'Auvergne**, remarquable **restaurant auvergnat** de Didier Desert, qui est sans aucun doute la **meilleure ambassade gourmande** du genre à **Paris**.

Mais n'allez pas penser que sa cuisine est faite pour les jours de frimas, avec les beaux jours, **L'Ambassade d'Auvergne**, faite son aggiornamento et régale ses hôtes de mets frais et légers saupoudrés d'une pincée d'authenticité aux accents du terroir.

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le printemps s'invite à L'Ambassade d'Auvergne.



Et s'il fait vraiment chaud, la salle à manger se transforme en vaste et confortable terrasse grâce à ses baies coulissantes... un vrai bonheur !

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Pour arroser votre repas, restez surtout dans la note locale, et buvez de l'Entraygues, 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 22,50 €

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

www.parisgourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

mail : info@ambassade-auvergne.com

Extraits de la carte de printemps :

Salade tiède de Lentilles vertes du Puy, « depuis 1966 ... » 10 €

Retour de pêche en tartare, palet tendre de céleri & allumette à l'Ail Noir de Billom 13 €

Jambon de Coche, de la maison Laborie, Cantal 14 €

*

Grande assiette de légumes de saison cuisinés 17 €

Omble chevalier sur fondue de poireaux, lentin de chêne & ail des ours 22,50 €

Magret de Canard d'Auvergne rôti et Aligot 21 €

Pavé de bœuf de Salers, aligot, os à moelle et fleur de sel 27 €

*

Crème brûlée à la fleur de Sureau Saint Hervé 10 €

La fameuse» Mousse au chocolat 10 €

Arlette d'épices aux fraises & crème légère à la Verveine 10 €

*