



L'AMBASSADE D'AUVERGNE



En franchissant la porte de cet établissement ouvert en 1966, on entre dans un temple de la cuisine régionale, finalement assez rare à Paris. Repris récemment par Didier Désert, ancien cadre de l'industrie pharmaceutique passionné de cuisine, le restaurant s'est modernisé en conservant le meilleur de la tradition.

Les entrées sont toutes délicieuses, avec un faible pour la salade de lentilles vertes du Puy ou le velouté de capucine aux brisures de noisettes. Pour la suite je conseille la saucisse de Parlan accompagnée du meilleur aligot de Paris, servi copieusement dans la plus pure tradition auvergnate. Mais vous pourrez aussi choisir la belle côte de bœuf de Salers ou, pour les plus raisonnables, la grande assiette de légumes. La carte des desserts est très classique et on pourra se régaler, après avoir goûté les nombreux fromages, de la fameuse mousse au chocolat de l'Ambassade ou d'une crème brûlée au safran du Quercy. Notons enfin une carte des vins intéressante, riche en nectars produits dans la région.

LES PLUS : un classicisme culinaire réconfortant, des assiettes copieuses et des plats régionaux, rares à Paris.

LES MOINS : un quartier difficile d'accès et l'absence de voiturier.

FOURCHETTE DE PRIX : 40 € à la carte, menus de 22 à 33 €.

Ambassade d'Auvergne - 22, rue du Grenier-Saint-Lazare - Paris 3^e - Tél. : 01 42 72 31 22