

Les entrées de saison & les grands classiques de la maison

Salade tiède de Lentilles vertes du Puy,
« depuis 1966 ... » 12

Warm green lentils salad with bacon strips

Soupe froide de betterave, chèvre frais &
Gaperon fermier Terres d'Auvergnes 12

Beet cold Soup, goat cheese and Gaperon

Œufs bio, mayo à l'ail noir de Billom, œufs de
saumon Kaviari, nid de poireaux frits 13

Organic Eggs & Mayo, black garlic, leeks and salmon eggs

Gravelax de Saumon, printanière de légumes,
marinade à la moutarde de Charroux 14

Salmon, spring vegetables, traditionnal mustard sauce

Les belles asperges blanches du Puy de Dôme,
à la façon du chef en retour de marché, 17

White asparagus

Les charcuteries de nos terroirs, seul ou à partager

L'assiette de Jambon d'Auvergne de la maison
Laborie à la trancheuse, 13/24

Auvergnese Ham

Le petit bocal de terrine maison 11

Home made terrine paté

L'assiette de saucisse sèche 10

Dry saucisson

La belle planche à partager 26

To share, charcuterie selection

La cocotte VG !

Une belle cocotte de légumes fanes
& petit épeautre dans son bouillon 17
avec dégustation d'aligot 21.5

The VG, seasonal vegetables in a stew pot (side aligot in option)

Les plats signature de saison

Tarte fine « tout canard » ! émietté de confit,
magret fumé, copeaux de foie gras, mesclun 25

Duck cooked in 3 ways, on a pie & salad

Ris de veau du Ségala,
asperges vertes & crème de Morilles 31

Veal Sweetbread, green asparagus and Morels cream

Le Poisson

Dos de Cabillaud, crémeux de petit épeautre
du Velay à l'ail des ours 25

Codfish, creamy einkorn, green pesto

Les viandes accompagnées d'Aligot à la tome fraîche de l'Aubrac

Saucisse de Parlan & Aligot 19

Countryside Sausage

Magret de Canard

des plaines de Limagne & Aligot 23

Roast Duck Breast

Pavé de Bœuf de Salers, jus de viande, Aligot 27

Pan fried Beef steak

Les belles pièces à partager, avec Aligot 85

Côte de Bœuf de Salers ou Aubrac
ou Côte de Veau du Ségala, crème à l'ail noir

Prime Rib Beef or Veal for 2 to share

Vous préférez votre Aligot Truffé : supplément de 4,5

Supplément pour une deuxième garniture : 4,5

Les desserts

*L'assiette dégustation de nos fromages
auvergnats - Saint Nectaire – Fourme d'Ambert –
Tome de Laguiole grand affinage 13*

Cheese selection

Les incontournables de l'Ambassade :

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 11

En accord met/vin le verre de Maury, Mas Amiel, 20 ans 9€

Our famous chocolate mousse

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 12

En accord met/vin le verre Viognier sur Lie, Vin & Pic, 2015 8€

« crème brûlée » black garlic flavour

Ma « crêpe Ginette », comme une Suzette ...
mais auvergnate ! 14

En accord met/vin le verre de Fourche du Diable, Couderc 9€

Ginette pancake

Le dessert de saison

Les jolies fraises du marché de Rodez,
biscuit succès et crème pistache 13

Strawberries, biscuit & pistaccio cream

Le trio de desserts « gourmands »

Avec un café 11

Avec un crème, un Thé ou une Infusion 12

Avec une Prune d'Auvergne (2cl) 13

Avec une Verveine du Velay (2cl) 14

3 mini desserts with ... café, tea or Prune alcohol

***Nous sommes Maitres Restaurateurs,
tous nos plats sont cuisinés Maison par le chef
Emmerich De Backer et son équipe,
à partir de produits frais sélectionnés en
Auvergne et auprès de producteurs de qualité
membres du Collège Culinaire de France****

***Toutes nos viandes Bœuf, Veau, Cochon,
Agneau & Volailles sont d'origine
Auvergne/Aveyron (France)***

Agneau Allaiton, Bernard Greffeuille, Capdenac, Aveyron
Bœufs de Salers, Veau du Ségala, Ruthènes, Rodez,
Canard Gras, Domaine de Limagne, Puy de Dôme,
Cochon Charcuterie, Maison Conquet, Laguiole
& Maison Laborie, Parlan*,
Volailles, Allier volaille, Allier
L'œuf du Cantal, Nicolas Reboul, Saint Cernin
Fruits & légumes, Yannick Colombier, Marché de Rodez,
& Philippe Auda, Marché des Garrigues*,
Poissons fumés, Fumerie du Sichon, Allier,
Escargots du Velay, ferme héliicole de Grazac, Alain Charas,
Fromages, Jeune Montagne, Laguiole, Aveyron,
Yoan Bex Boisset, Cantal, Ferme Chapuis Bas en Basset,
Haute Loire, Terres d'Auvergne, Puy de Dôme
Huile de noix, tourteau de noisette, Moulin de Méjane,
Aveyron Moutarde de Charroux, Olivier Maenner, Allier,
Ail noir de Billom, Laurent Girard, Puy de Dôme*,
Glace artisanale Terre Adélice, Ardèche**