

AMBASSADE
d'Auvergne



CARTE

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes usuels, un tableau récapitulatif est disponible sur demande

Notre livre d'Or est à votre disposition à l'accueil pour recueillir vos remarques, conseils & commentaires

Règlement par CB ou espèces – chèques non acceptés

Prix nets - services compris

Pas de changement dans les formules et menus

Les entrées de saison & les grands classiques de la maison

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

Warm green lentils salad with bacon strips

*Velouté de Girolles, salpicon de noisettes & lentins de chênes,
pesto de persil plat 12*

Girolles Soup

Nos 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

Les beaux Escargots du Velay, cocos de Paimpol
et chorizo au bœuf de l'Aubrac 15

Snails, dried Paimpol beans, beef's chorizo

Poêlée de champignons des bois, palet de céleri confit,
julienne de jambon du Cantal 15

Pan fried wild mushrooms, celery, ham

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

L'assiette VG !

Juste des beaux légumes de saison cuisinés 18
avec dégustation d'aligot 22.50

The VG, seasonal vegetables (side aligot in option)

Le plat signature de saison

Le Quasi de Veau du Ségala cuit à basse température,
purée de Cèpes, jus réduit en persillade 25

Ségala Veal, mushrooms mash potatoe, juce

Le Poisson

Médailon de Lotte mariné aux plantes sauvages d'Amaya,
petit épeautre, mini légumes, 26

Monkfish, Autumn vegetables & einkorn risotto

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

Saucisse de Parlan & Aligot 20

Countryside Sausage

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

Pan fried Beef steak

Les belles pièces à partager, Aligot
Côte de Bœuf, Salers ou Aubrac

ou

Côte de Veau du Ségala, crème à l'ail noir
88 pour 2 personnes

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 et les accords met/vin pour accompagner :

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 11

Le verre de Maury, Mas Amiel, 20 ans 9 €

Our famous chocolate mousse

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 12

Le verre Viognier sur Lie, Vin & Pic, 2015 9 €

« crème brûlée » black garlic flavour

Les desserts de saison

**Le dessert aux fruits d'été de Yannick Colombier,
marché de Rodez 13**

Seasonnal fruit dessert upon our local producer delivery

**Assortiment de Glaces et Sorbets
de la maison Terre Adélice 11**

Assortment of Ice-cream and Sorbets

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

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 & Alice, Cantal*

*Le poisson est issu de pêches responsables,
Le bateau de Thibault, Barfleur*

*Poissons fumés, Fumerie du Sichon, Allier,
Escargots du Velay, ferme héliicole de Grazac, Alain Charas*

*L'œuf du Cantal, Nicolas Reboul, Saint Cernin
Fruits & légumes, Yannick Colombier, Marché de Rodez,
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,
Pâte à tartiner de Cornichon, l'Artisan de Fruit, Rodez
Ail noir de Billom, Laurent Girard, Puy de Dôme,
Glace artisanale Terre Adélice, Ardèche*