



*RESTAURANT*  
*« L'AMPHITRYON »*

*« Le véritable Amphitryon est  
l'Amphitryon où on dîne »*

*MOLIERE*



*ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 38€  
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 48€  
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 58€*

### *ENTRÉES*

*Artichaut de Macau, cuit à l'étouffée et servi en  
salade de haricots verts, radis et amandes,  
vinaigrette aux effluves de miel et romarin.*

*- ou -*

*Mulet de Loire en carpaccio aux herbes du jardin,  
agrémenté d'une vinaigrette fraise & vanille.*

*- ou -*

*Soupe froide de tomates et légumes marinés,  
nuage d'avocat.*

*- ou -*

*Velouté d'asperges façon Argenteuil.*

### *PLAT*

*Poisson du retour de la criée, carotte des sables glacée & moelleuse,  
sauce vierge à l'huile de Cameline.*

*- ou -*

*Pièce du boucher poêlée, servie avec des pommes grenailles rôties à la  
sarriette, câpres et olives. Accompagnée d'une salade verte agrémentée  
d'une vinaigrette à la moutarde de Meaux Pommery.*

*- ou -*

*Aubergine farcie de sa tendre chair aux tomates, oignons,  
douceur de cumin & persil du jardin.*

### *FROMAGE ET DESSERT*

*Entremet léger au fromage blanc et citron sur un sablé croustillant.*

*- ou -*

*Fondant au chocolat noir Guanaja 70%, sablé romarin,  
glace vanille de l'Ile Bourbon.*

*- ou -*

*Notre sélection de glaces et sorbets de saison.*

*N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie  
ou restriction alimentaire.*



*STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT 38€*

*STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, OR DESSERT 48€*

*STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, AND DESSERT 58€*

### ***STARTER***

*Macau artichoke, stewed and served in a salad  
of green beans, radishes and almonds,  
with a vinaigrette of honey and rosemary.*

*- or -*

*Loire mullet carpaccio with garden herbs,  
topped with a strawberry and vanilla vinaigrette.*

*- or -*

*Cold tomato and marinated vegetables soup  
with a touch of avocado.*

*- or -*

*Argenteuil style asparagus soup.*

### ***MAIN COURSE***

*Pan-seared cut of beef, served with roasted new potatoes with savory,  
capers, and olives. Accompanied by a green salad with a Meaux  
Pommery mustard vinaigrette.*

*- or -*

*Fresh catch of the day, served with glazed and tender sand carrots,  
and a virgin sauce with Camelina oil.*

*- or -*

*Eggplant stuffed with its tender flesh, tomatoes, onions,  
a hint of cumin, and garden parsley.*

### ***CHEESE AND DESSERT***

*Light cheesecake with lemon on a crisp shortbread.*

*- or -*

*70% Guanaja dark chocolate fondant, rosemary shortbread,  
and Bourbon Island vanilla ice cream.*

*- or -*

*Our selection of seasonal ice creams and sorbets.*

*Please let us know of any allergies or dietary restrictions.*