

*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

***Nous sommes Maitres Restaurateurs,
titre d'Etat renouvelé par le préfet de Paris le 7 avril 2022***

***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 pêche responsable, livré en direct par
Le bateau de Thibault, Barfleur
Poissons fumés, Fumerie du Sichon, Allier,
Escargots du Velay, ferme hélicole de Grazac, Alain Charas*

*Trapon Champignons, Ambert, L'œuf du Cantal, Nicolas Reboul,
Saint Cernin, Fruits & légumes, Yannick Colombier, Marché de
Rodez, Asperges, Xavier Chocheyras, Puy de Dôme
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*,*

Un Menu autour de l'Ail noir de Billom 57

Une aventure sens dessus dessous

Fix menu around Black Garlic, from the appetizer to the dessert. Enjoy discovering in original recipes a traditional product from the region with incredible and complex flavors

En entrée, belles asperges blanches
et caramel d'ail noir de Billom

En plat, Noix de veau fermier du Ségala
cuite à basse température,
Aligot & crème à l'ail noir de Billom

En dessert, notre Crème brûlée
à l'Ail Noir de Billom

*L'ail noir est un produit de tradition asiatique,
aux vertus thérapeutiques reconnues depuis des centaines
d'années qui s'est invité depuis quelques années dans la
gastronomie française pour ses qualités gustatives.*

*Le notre est produit en Auvergne, avec de l'ail rose de Billom,
par Laurant Girard, qui le cuit plusieurs semaines.*

*Remarquable par ses saveurs complexes et étonnantes, sa
texture comme sa richesse aromatique, l'ail noir de Billom se
décline dans nos recettes, aussi bien salées que sucrées et
magnifie les produits d'Auvergne qui l'accompagnent.*

*Testez l'aventure d'un menu intégralement construit autour de
ce produit unique et incomparable ... et chamboulez vos sens !*

Alain Ducasse dit « Pour que ce soit bon à manger ce doit d'abord être bon à penser ». S'attabler à l'ambassade, c'est d'abord imaginer l'Auvergne, ses volcans, ses chemins, ses pâturages, ses champs & ses vignes ... et toutes les femmes et les hommes qui les font vivre au quotidien !

Les entrées

Velouté frais de Fèves, quenelle de chèvre
à l'ail des Ours & julienne de Jambon 14

Green bean Soup, with goat cheese and ham

Nos Œufs bio, mayo à l'ail noir de Billom, œufs
de saumon Kaviari, nid de poireaux frits 15
finaliste du championnat du monde ASOM

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

La salade tiède de Lentilles vertes du Puy,
chiffonnade de truite fumée dans l'Allier 16

Warm green lentils salad with smoked trouts from the region

Cromesquis d'Escargots du Velay en croute de
persil, crème d'ail et lentins de chênes 15

Snail cromesquis in a parsley crust, garlic cream and mushrooms

Belles asperges blanches juste poêlées, crème
de fourme d'Ambert & éclats de noisettes 18

White asparagus, blue cheese creamy sauce and nuts

Les charcuteries de nos terroirs, seul ou à partager

L'assiette de Jambon d'Auvergne de la maison
Laborie à la trancheuse, 15/28

Auvergnese Ham

Le petit bocal de terrine maison 13

Home made terrine paté

L'assiette de saucisse sèche 11

Dry saucisson

La belle planche à partager 28

To share, charcuterie selection

Les plats

L'assiette VG !

Risotto de petit épeautre du Velay à l'ail des Ours, panier de légumes fanes 22

avec dégustation d'aligot en supplément 27

The VG, einkorn risotto and spring vegetables (side aligot in option)

Le plat signature du moment

Ris de Veau fermier du Ségala, crémeux de petits pois & grelots confits au Marcillac 39

Veal Sweetbread, creamy green pea mash

La pêche responsable avec Thibault

Médailon de Lotte, marinade d'herbes fraîches, cébette & légumes nouveaux 31

Monkfish, young onions and seasonal vegetables

Le veau fermier du Ségala

La Noix cuite à basse température, crème de Morilles et légumes printaniers 28

Ségala Veal, morels cream and vegetables

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

Saucisse de Parlan & Aligot 23

Countryside Sausage

Pavé de Bœuf de Salers, jus de viande, Aligot 31

Pan fried Beef steak

A partager, Côte de Bœuf, Salers ou Aubrac
ou Côte de Veau fermier du Ségala, Aligot
pour 2 personnes, 95

Prime Rib Beef or Veal for 2 to share

Vous préférez votre Aligot Truffé : supplément de 4,5

Supplément pour une deuxième garniture : 6

Les desserts

*L'assiette dégustation de nos fromages
auvergnats - Saint Nectaire – Fourme d'Ambert –
Tome de Laguiole grand affinage 14
Cheese selection*

Les incontournables de l'Ambassade et les accords met/vin pour accompagner :

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 13
Le verre de Maury, Mas Amiel, 20 ans 11€
Our famous chocolate mousse

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 13
Le verre Viognier sur Lie, Vin & Pic, 2017 9€
« crème brûlée » black garlic flavour

Le dessert de saison

Comme une Pavlova, fraises de Yannick
Colombier, crémeux pistache 14
Like a Pavlova, strawberries and pistachio cream

Les trios de desserts « gourmands »

Avec un café 13

Avec un crème, une tisane aux plantes
d'Amaya ou un thé 14

Avec une Prune d'Auvergne (2cl) 15
3 mini desserts with ... café, tea or Prune alcohol

Le bar & le livre de cave

*Notre cave a été élue 4 années consécutives
par le magazine Terres de Vin parmi les
100 plus belles de France.*

*Elle fait la part belle au vignoble auvergnat,
en pleine renaissance depuis quelques années, avec plus de 50
références de vins régionaux, rosés, blancs ou rouges.*

*Les cépages principaux sont le gamay, le pinot, le chardonnay,
mais vous trouverez aussi du fer servadou, de la syrah, du
viognier, et bien d'autres encore ...*

*Nous vous proposons également des beaux flacons des autres
vignobles français, toujours dans des millésimes à boire, avec de
très belles références en Bordeaux, Bourgogne et les vignobles
du Sud plus charpentés.*

***Vous pouvez aussi retrouver l'histoire du vignoble
auvergnat et le portrait des meilleurs vignerons
dans le livre signé par Didier Desert, en vente ici !***

« Les vins d'Auvergne et du massif central »

Demandez votre dédicace

Le bar ...

Les apéritifs de belle tradition, 12 cl

La Coupe de Champagne Palmer	15
Le Cocktail de l'Ambassadeur	13
Notre Americano maison!	13
La coupe de Turbulent, Gamay pétillant d'Auvergne	11

Les spécialités d'Auvergne !

Pelou, Birlou, Liqueur de Gentiane (10 cl)	8
Le Gaulois, Vermouth Maison Genestine (8 cl)	9
Pastis Marius Bonal 45° (4 cl)	9
Absynthe 55°, Gin ou Vodka Hérisson (4 cl)	10
Whisky auvergnat, Hedgehog 4 cl	11
Autres Whisky Auvergnats, 4 cl	13
Planche dégustation de nos Whiskys auvergnats	
5 cuvées de Haute Loire et d'Allier en shot de 2 cl	23
Vellavia, Bière d'Auvergne blonde ou blanche, 33 cl	7,5
supplément birlou	2

Sans alcool, pour les petits et les grands!

Le jus de pomme bio du Verger de la Reinette, 25 cl	6
Cocktail de fruit (pomme, framboise, gingembre) 25cl	8
Limonade artisanale, Coca, Coca Zéro, Perrier, 33 cl	7

Les Digestifs, 4 cl

Prune d'Auvergne, assemblage maison	12
Poire, Mirabelle, Framboise, Royal Menthe, Verveine	14
Armagnac Darroze 30 ans	21
Armagnac Darroze 40 ans	28
Armagnac Darroze 1966 "ouverture de l'ambassade"	42

Les vins au Verre (12cl)

Blanc

Chardonnay, Pierre Deshors, Côtes d'Auvergne 8

Viognier, Vin & Pic, Forez IGP Urfé 9

Sauvignon, Entre deux mers, Chateau Lestrille 7

Rouge

Saint Pourçain, Instan'T, Les Terres d'Ocres 7

Marcillac, Domaine du Mioula, 2021 7

IGP Auvergne, Pinot noir, Marc Pradier 9

Château Pitray, Côte de Castillon 2016 9

Pour le Dessert (8cl)

Maury, Mas Amiel 20 ans 11

Viognier sur Lie, Vin & Pic, Forez 9

Gentiane "la fourche du diable » 10

Les vins "à la ficelle"

*Ici, pas de demi-bouteille ou demi-soif, on vous ouvre
une belle quille ... et vous payez ce que vous buvez !*

En rouge

Saint Pourçain, Instan'T, Les Terres d'Ocres, 2021

Un vin de l'Allier, léger et fruité

ou

Marcillac, Domaine du Mioula, 2021

un vin d'Aveyron, vendangé par nos équipes !

1/2 bouteille, 18 - 3/4 bouteille, 26 - bouteille, 33

Les eaux minérales d'Auvergne – 75 cl

Treignac, Saint Géron 7.5

La cafétérie

Café 3.5

Café crème, Thé Kusmi Tea noir ou vert, bio 5

Infusion artisanale Happy Plantes, assemblage maison 6

Les vins d'Auvergne et du massif central

.. plus jeunes, vifs, généreux et fruités

Saint Pourçain, Calnite, Famille Laurent, 2021	31
Boudes, Origine, Annie Sauvat, 2020	32
Côtes d'Auvergne, Le Clos, les Chemins de l'Arkose, 2021, AB	33
Pinot X, IGP Auvergne, 2020, David Pelissier	34
Côtes du Forez, La Volcanique, Verdier-Logel, 2021, AB	35
Boudes, les Fesses, David Pelissier, 2022	36
Calibre 12, IGP Aveyron, Domaine Montrozier, 2021	36
Côte Roannaise, parcellaire Oudan, Domaine Serol, 2022 AB	37
Chanturgue, Clos des Amoureux, Vincent Auzolle, 2021	37
Vin & Pic, Syrah, 2022	37
Marcillac, Vieilles Vignes, Domaine Cros, 2019	38
Vin & Pic, Siebel, 2020	38
IGP Cantal, Palhas, Gilles Monnier, 2021 AB	39
Saint-Pourçain, Chambre d'Edouard, Denis Grosbot-Barbara, 2022	39
Les Cailloux, VdF, Pinot noir, Domaine des Terres d'Ocres, 2021	41
Côte Roannaise, Chapelle, Domaine des Pothiers, 2022, AB	42
Côte Roannaise, Clos du Puy, Domaine des Pothiers, 2021, AB	45

... les vieux millésimes, plus ronds et gourmands

Boudes, Origine, Annie Sauvat, 2016	36
Chateaugay, Brin d'amour, Stéphane Bonjean, 2018	38
Côtes d'Auvergne, Stéphane Bonjean, 2008	44
Marcillac, Vieilles Vignes, Domaine Cros, 2015	45
Côtes d'Auvergne, Stéphane Bonjean, Médaille Or SIA Paris, 2005	47
Marcillac, Vieilles Vignes, Domaine Cros, 2004	52
Saint Pourçain, cuvée "Filiation", Famille Laurent, 2018	53
Côte Roannaise, Chez Blondin, élevé en amphore, Sérol, 2018 AB	55

Les belles quilles du Sud, plus charpentées

Trancavel, Franck Schisano, IGP Haute vallée de l'Aude, 2015	36
Bouscassé Terre d'Argile, Madiran, A. Brumont, 2011	43
Chapelle de Novilis, IGP Coteaux d'Enserune, Evolus, 2015	48
Domaine Gardies, Côtes du Roussillon Village Tautavel, 2016	52
Clos des Ours, Ursus, Côte de Provence, 2013 AB	57
Clos du Mont Thabor, Stehelin, Chateauneuf du Pape, 2015	64
Triguedina, Au coin du Bois by Jean-Luc Baldès, Cahors 2013	69
Château Simone, Palette, 2015	78
Cornas, Jovet, François Villard, 2016	94
Domaine de Trevallon, 2005	155

Les grands chateaux de Bordeaux

Château Coucheroy, Pessac Léognan, 2015	49
Château Sénéjac, cru bourgeois, Médoc, 2010	55
Château Arzac, Cru bourgeois, Margaux, 2015	59
Château Yon Figeac, Grand Cru Classé Saint Emilion, 2011	65
Château Haut-Marbuzet, Saint Estèphe, 2011	72
Château Vieux Maillet, Pomerol, 2015	76
Château Gloria, Saint Julien, 2013	81
Château Fieuzal, Grand Cru Classé Pessac-Léognan, 2012	85
Château Lynch Moussas, Grand Cru Classé Pauillac, 2014	89
Château Haut Bages Libéral, Grand Cru Classé Pauillac, 2014	92
Haut-Marbuzet, Saint Estèphe, Henri Dubosc, 2008	95
Sociando-Mallet, Haut-Médoc, Jean Gautreau 2010	99
Château Saint Pierre, Grand Cru Classé, Saint Julien, 2014	108
Château Lafon-Rochet, Grand Cru Classé St Estèphe, 2006	112
Château Grand Puy Lacoste, Grand Cru Classé Pauillac, 2007	119
Haut-Marbuzet, Saint Estèphe, Henri Dubosc, 2006	121
Château La Lagune, Grand Cru Classé Haut Médoc, 2008	145
Château Durfors Vivens, Grand Cru Classé Margaux, 2009	165
Château Prieuré Lichine, Grand Cru Classé Margaux, 2010	185
Château Gruaud Larose, Grand Cru Classé Saint Julien, 2005	235
Figeac, 1er Grand cru classé, Saint Emilion, 1995	305

Les grands crus de Bourgogne

Bourgogne, La Gibryotte, Dugat 2017	52
Auxey Duresses, Agnès Paquet, 2015	63
Santenay 1er Cru, Le Beauregard, V. Girardin, 2015	75
Mercurey, 1er Cru, Champs Martin, Lorenzon, 2013	78
Volnay, Camille Giroud, 2016	83
Monthélie 1er Cru, Sur la Velle, Rémi Jobard, 2011	87
Pernand Vergelesses, Domaine Pavelot, 2015	89
Chassagne Montrachet 1er cru, Château de la Maltroye, 2014	93
Pommard, Les Perrières, Sebastien Magnien, 2015	97
Aloxe Corton, Domaine Patrick Jaillier, 2016	103
Chambolle Musigny, Les Cras, Antonin Guyon, 2017	109
Beaune 1er Cru, Clos des Mouches, François Gaunoux, 2007	115
Vosne Romanée, Camille Giroud, 2014	119
Gevrey Chambertin 1er cru, La Gibryotte, Dugat 2013	145
Clos de la Roche, Grand cru, Domaine Pierre Amiot, 2013	195
Corton, Clos du Roi, Grand cru, Camille Giroud, 2014	235
Charmes Chambertin, La Gibryotte, Dugat 2016	265
Morey Saint Denis, 1er cru, La Forge, Clos de Tart, 2017	295

Les Blancs d'Auvergne ... et de plus loin

Saint Pourçain, Instan T, Domaine des Terres d'Ocres, 2022	38
Chenin, Berthilde, Vin & Pic, 2021	39
Tressailler, IGP Val de Loire, Domaine des Terres d'Ocre, 2022 AB	42
Roussanne, La Madonne, Urfé, Gilles Bonnefoy, 2023 AB	43
Primavera, Aligoté, Vincent Giraudon, Pays d'Urfé, 2021 AB	44
Sauvignon, La Madonne, Urfé, Gilles Bonnefoy, 2022 AB	45
Pourquoi pas, Vin & Pic, 2020	46
Pinot Gris, Hors pistes, Domaine des Pothiers, 2021 AB	47
Le Quarteron, VdF, Chardonnay, Denis Grosbot-Barbara 2021	48
Cuvée SAS Prince de Lobkowicz, Denis Grosbot-Barbara, 2020	53
Saumur, Chenin, Chemin des Murs, Château de Parnay, 2020 AB	45
Sancerre, La Marâtre, Domaine de Nozay, 2022 AB	58
Chablis 1er cru, Côte de Lechet, Daniel Etienne Defaix, 2010	69
Clos Dady, Sauternes, 2014	58
Viognier sur Lie, Vin & Pic, 50cl, 2017	42

Les rosés

Corent, Marc Pradier	28
Côte de Provence, Rollier, Château de la Martinette, 2021	32

Les bulles

Le pétillant d'Auvergne, Turbulent, domaine Sérol	49
Champagne Palmer Brut	75
Champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008	105
Champagne Laurent-Perrier Rosé	125
Champagne Grand Siècle par Laurent-Perrier	165

Les grands formats ... pour grandes tables - magnums 150 cl

Saint Pourçain, Instan'T, Les terres d'Ocre 2019	95
Saint Pourçain, L'Inédit, Les terres d'Ocre, 2015	110
Saint Pourçain, cuvée "Filiation", Famille Laurent, 2018	135
Château de Sales, Pomerol, 2011	155
Château Dauzac, Margaux, 2015	165
Château Sociando-Mallet, Haut Médoc, 2011	175
Château Haut-Marbuzet, Saint Estèphe, 2012	185
Château Prieuré-Lichine, Margaux, 2015	225
Chateaneuf du Pape, Les Masques, Frédéric David, 2013 AB	135
Château Montus, Vieilles Vignes, Alain Brumont, Madiran, 2010	145
Morey Saint Denis, 1er cru, aux Charmes, Pierre Amiot, 2013	175
Pernand Vergelesses 1er cru, Les Vergelesses, Dom. Rapet, 2012	205
Palmer Brut, Champagne	175