

# *La Table d'Ambre*

*« Dégustation, Partage  
et Convivialité »*

*Florent Gilbert*

## Nos suggestions d'accord

### En 5 verres de 10 cl 60€/ personne

**AOP Fixin « Clos Moreau » Louis Jadot 2023**

**AOP Côte de Provence « Louise » Château de Brégançon 2021**

**AOP Côte Rôtie « Les terrasses » Benoit et Jean Luc Jamet 2022**

**VDP de l'hérault « Galibaou des Russes » Vaïsse 2022**

**L'instant « Quattro » Elodie et Benoit Daridan**

### En 3 verres de 12 cl 40€/ personne

**AOP Fixin « Clos Moreau » Louis Jadot 2023**

**AOP Côte Rôtie « Les terrasses » Benoit et Jean Luc Jamet 2022**

**L'instant « Quattro » Elodie et Benoit Daridan**

## Menu spéciale St Valentin 150€/ personne

Menu unique au déjeuner et dîner du 14 février 2026

### **La coupe de Champagne rosé maison Charpentier**

Accompagnée des bouchées apéritives

\*\*\*\*\*

### **La mise en bouche**

\*\*\*\*\*

### **Le carpaccio de bar sauvage**

Caviar Calviscius, grenade, vinaigrette cardamome verte aux agrumes

\*\*\*\*\*

### **Les St Jacques de St Brieuc**

Butternut aux agrumes, crémeux de brocolis à l'huile d'olive,  
Beurre blanc champagne et vanille

\*\*\*\*\*

### **Le Filet de Bœuf Rossini et Truffe**

Pommes de terre rôties, pulpe d'oignons doux, tagliatelles de carottes,  
Jus truffé

\*\*\*\*\*

### **La sélection de fromages de la fromagerie Tête d'or**

\*\*\*\*\*

### **Fraîcheur bergamotte et poire**

Sorbet fraîcheur

\*\*\*\*\*

### **Les Chocolats de Louis Simart**