

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 » Vaisse 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 cardamone 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