

Le Jardin d'Ampère à l'heure d'hiver



Le Jardin d'Ampère
Chef : Yannick Tessier
102 avenue de Villiers
75017 Paris
www.lejardindampere.com
www.hotel-ampere-paris.com
Tél. 01 44 29 16 54

Service Presse
LC - Laurence Cramier
17 rue Alfred Roll
75017 Paris
Tél. 01 56 79 12 22
Email : lcramier@pressrelation12c.com

Depuis son arrivée l'année dernière, le jeune Chef Yannick Tessier propose une cuisine inventive et gastronomique au rythme des saisons.

Au cœur du 17^e, dans ce restaurant au caractère contemporain à l'ambiance raffinée il invite à découvrir des mets où la fraîcheur et la simplicité des produits de saison côtoient des associations de saveurs originales.

Les cartes ont été étudiées avec détail car les envies sont différentes lors d'un déjeuner ou d'un dîner :

- Le midi le chef propose un menu réinventé chaque jour selon le marché à 24€ (2 plats) et 28€ (3 plats) ou un déjeuner à la carte.

- Le soir, sa carte laisse plus de place à sa créativité et à la finesse de la présentation (à partir de 60€).

- La nouveauté, chaque premier mercredi du mois le "Blind Menu": 3 plats surprises à découvrir accompagnés d'un verre de vin différent (79€).

Sur réservation uniquement.

Entrez dans ma bulle...

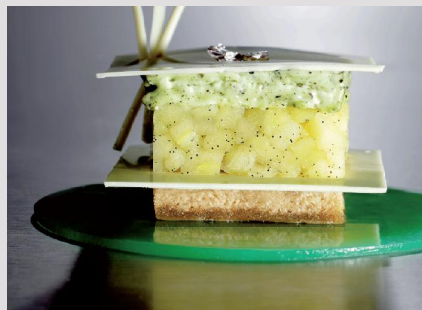
"la Cuisine. Une Vie, ma Vie.

La cuisine c'est avant tout de l'Amour,
du Partage, un peu de temps de libre...

La Cuisine est un Art,
tant pis pour ceux qui en font un Devoir

Le meilleur reste à venir"

Yannick Tessier



le Pomme :

Un dessert à étages...
sur un disque de gelée de
pomme verte, un clafouti au thé
vert à base de pâte d'amande,
un émincé de pomme granny
smith vanillée, carrés de chocolat
blanc et un parfait glacé
au thé vert. 11€

la Banane :

Un tube de chocolat posé sur
un biscuit amande et fève de
tonka, garni d'une superposition
composée, d'un crémeux
chocolat framboise, de banane
caramélisée à la fève de tonka
râpée, de gelée de fraise des bois
et d'une émulsion en siphon
à la vanille. 11€



l'Ananas :

Un mille feuilles exotique :
un crémeux au kalamansi dans
une tuile cristalline au miel,
de l'ananas confit, du sorbet
goyave ; mangue ; papaye
agrémenté d'épices et enfin
un coulis de passion au citron
vert, réduction de fraise
en gelée. 11€



Raviole de langoustine au
curcuma et émulsion de pain
brûlé, accompagné de
spaghetti de courgettes
saisis au Wok et d'une chips
de vittelotte. 25€

Filet de Boeuf de l'Aubrac
parfumé au thym de Provence
et ses pelottes de tomates et
pomme de terre, accompagné
de jus de Boeuf.

L'idée: le thym est flambé et mis
sous cloche pour être découvert
devant le client et alors pour
laisser s'échapper
tous les parfums. 35€



Turbot sauvage
collection d'Automne
et émulsion de fèves
de Tonka. 35€

Ris de veau grillé
aux petits légumes
croquants,
nem de mangue et
jus orange-carotte. 24€

