



RESTAURANT  
AMPHYCLES



PHILIPPE GROULT  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1982

# Carte

ARAIGNÉE DE MER EN CARAPACE,  
FLANQUÉE DE LANGOUSTE ET DE HOMARD, SA ROUILLE  
SALADE DE PINTADE FERMÈRE AUX NOIX, ET BÉATILLES AUX GIROLLES  
UNE MITONNÉE À L'ANCIENNE D'AGNEAU DE LOZÈRE,  
JARDINIÈRE DE PETITS LÉGUMES  
FOIE GRAS DE CANARD VAPEUR "DEMI-SEL", MIJOTÉE DE COCOS AU VINAIGRE FIN  
GROSSES ASPERGES TIÈDES À L'ÉMULSION D'AMANDES DOUCES/AMÈRES  
CRÈME MOUSSEUSE DE CRABE-TOURTEAU CORAILLÉE AU CAVIAR

PETITS ROUGETS GRILLÉS, TOMATES EN TAPENADE,  
ANCHOIS ET SAUGE POURPRE  
SANDRE ET ANGUILE FUMÉE EN BROCHETTES, JUS MELON-PORTO,  
CRESSON AU LARD CROUSTILLANT  
HOMARD ÉTUVÉ AUX MORILLES, MACARONI AU FOIE GRAS  
LANGOUSTINES ROYALES EN FRICASSÉE,  
CROUSTILLES DE RIS DE VEAU ET COURGETTE FLEUR  
TRONÇONS DE SOLE MEUNIÈRE AUX PREMIERS PRIMEURS,  
QUEUES D'ÉCREVISSES À L'ABSINTHE  
LOUP DE MER AUX LANGUES D'OURSINS,  
PALOURDES ET COUTEAUX AUX CÉRÉALES

FILET MIGNON DE PORC COCO/CURRY, SEMOULE AUX FRUITS MACÉRÉS  
PIÈCE DE BOEUF DU NIVERNAIS GRILLÉE,  
CŒUR DE ROUGETTE, GNOCCHI AU LAIT DE CABRI (2 PERS.)  
CARRÉ DE VEAU MÉNAGÈRE CUISINÉ EN COCOTTE,  
FONDUE DE POMMES NOUVELLES ET SALSIFIS (2 PERS.) 35'  
AGNEAU DE LOZÈRE EN PERSILLADE PARFUMÉ À LA LAVANDE  
ROGNON DE VEAU ENTIER CUIT ROSÉ À L'ÉTOUFFÉE  
POULARDE DE BRESSE POCHÉE AU BOUILLON INFUSÉ D'ÉPICES,  
HERBES POTAGÈRES SOUS LA PEAU (2 PERS.) 45'

QUELQUES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT À DISCRÉTION:  
HARICOTS BLANCS À LA CRÈME ET AU PARMESAN LÉGÈREMENT GRATINÉS  
POIS CASSÉS AU LARD FUMÉ EN MOUSSELINE  
LENTILLES VERTES DU PUY À LA CIVE  
FEUILLES D'ÉPINARDS FRAIS FAÇON "PÂQUERETTE"  
SALADES MÉLANGÉES AUX HERBES FRAÎCHES  
PÂTES FRAÎCHES "MAISON" À LA TOMATE ET AU BASILIC

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS  
CHOIX DE TOUS LES DESSERTS SUR LE CHARIOT  
CAFÉ EXPRESS ET MIGNARDISES

## Tradition Amphycès

CRÈME DE MORILLES AU CHOU POINTU DE PRINTEMPS  
GELÉE DE PIED DE VEAU AU FUMET DE TRUFFES  
FOIE GRAS FRAIS DE CANARD AUX OIGNONS/PAPRIKA EN TERRINE  
RISOTTO À L'ÉTUVÉE DE HOMARD AUX GIROLLES  
PIEDS D'AGNEAU À LA CASSEROLE AUX ENVIES ET AUX RATTES  
CANETTE DE CHALLANS RÔTIE À L'ORANGE ET À LA CORIANDRE (2 PERS.) 40'  
JOUÉ DE BŒUF BRAISÉE AUX CAROTTES CONFITES

## Menu de nos Terroirs

(Pour la totalité des convives de votre table)

FOIE GRAS DE CANARD VAPEUR "DEMI-SEL", MIJOTÉE DE COCOS AU VINAIGRE FIN  
SANDRE ET ANGUILE FUMÉE EN BROCHETTES,  
JUS MELON-PORTO, CRESSON AU LARD CROUSTILLANT  
PETITS ROUGETS GRILLÉS, TOMATE EN TAPENADE, ANCHOIS ET SAUGE POURPRE  
AGNEAU DE LOZÈRE PARFUMÉ À LA LAVANDE,  
PÂTES PAPILLON THYM/ROMARIN AUX MORILLES  
FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS  
CHOIX DE TOUS LES DESSERTS  
CAFÉ EXPRESS ET MIGNARDISES

## Menu Crustacés aux Saveurs Printanières

(Pour la totalité des convives de votre table)

CRÈME MOUSSEUSE DE CRABE-TOURTEAU CORAILLÉE AU CAVIAR  
GROSSES ASPERGES TIÈDES À L'ÉMULSION D'AMANDES DOUCES/AMÈRES  
LANGOUSTINES ROYALES EN FRICASSÉE, AU RIS DE VEAU ET COURGETTE FLEUR  
HOMARD ÉTUVÉ AUX MORILLES, MACARONI AU FOIE GRAS  
MESCLUN DE LANGOUSTE EN CIVET  
FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS  
CHOIX DE DESSERTS SUR LE CHARIOT  
CAFÉ EXPRESS ET MIGNARDISES

À partir de l'été, salon particulier de 5 à 20 couverts

Notre voiturier est à votre disposition

Handwritten scribbles or faint markings in the upper right quadrant of the page.

We invite you to experience

## PRIESTESSES OF THE PALATE

An Evening of Uncommon Food & Beverage Pairings  
featuring the Celebrated Cuisine of Chef Diane Forley  
and the ingenious creations of  
Beverage Connoisseur Jerri Banks.

### BAR DEMI

125 1/2 East 17th Street (bet. Irving Place & Third Ave.)

Monday, November 6th

Monday, November 20th

#### AMUSE

CHIVE POTATO CROQUETTES with Caviar & Crème Fraîche  
CHILOE OYSTERS with Fennel Seed Mignonette

#### HERBED VODKA FRAPPÉ

#### FROM THE SEA

TAYLOR BAY SCALLOPS with Avocado, Citrus & Cilantro

#### TOMITANGO

GRÜNER VELTLINER, HIRSH, KAMPTAL AUSTRIA 1999

#### TIER OF AUTUMN FLAVORS

WILD MUSHROOMS with Shiitakes, Enokis & Oysters  
PARSLEY ROOT FLAN with Roasted Squash & Chestnuts  
BABY LAMB CHOPS with Polenta Fries & Red Pepper Coulis

CÔTEAUX-DE-LANGUEDOC BLANC "VIGNES OUBLIÉE",  
MAS JULLIEN, FRANCE 1997

SHIRAZ SANGIOVESE "IL BRICCONE", PRIMO ESTATE,  
ADELAIDE PLAINS, AUSTRALIA 1999

#### CHEESE SELECTION

SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO,  
PAOLO BEA, UMBRIA, ITALY 1995

#### DESSERT

VERBENA INFUSED CRÈME BRULÉE  
BERGAMOT POT DE CRÈME  
ASSORTED TEA CAKES

BRACHETTO D'ACQUI, BRAIDA BOLOGNA,  
PIEDMONT, ITALY 1999

\$100 per person, tax and gratuity included

As Seating is Limited,  
reservations are required.

Please Call 212-685-2099

