

# *Le Clos d'Amboise*

## **Nos menus Carte Blanche**

Fermez les yeux et laissez vous transporter par notre cheffe en dégustant un menu composé spécialement pour vous

Servi à l'**ensemble des convives** (dernière commande 20h30)  
Chariot de fromages (supplément 11€)

### **Menu Gourmet en 5 services - 62 €**

Entrée, poisson, viande, fromage travaillé et dessert

### **Menu Épicurien en 7 services - 78 €**

2 Entrées, poisson, viande, fromage travaillé et 2 desserts

### **Menu enfant (moins de 12 ans) - 20€**

Limonade ou sirop à l'eau

La cheffe vous propose un plat personnalisé,  
Pour déguster comme des petits gastronomes

Un dessert au choix à la carte



## Menu Le Clos - 42 €

L'œuf mollet enrobé de quinoa soufflé, sarrazin étuvé, crème anglaise au piment doux

---

Quasi de veau laqué de son jus, salsifi fondant, émulsion au yaourt

ou

Crumble de carotte, crème de feta, granola salé et mousse de paprika à la noix de cajou

---

Barette de mini chou mentholé et lemon curd

## Chariot de fromages en supplément sur l'ensemble des menus 11 €

### Menu Sur le fil - 39€

Entrée - Plat ou

Plat - Fromages ou Dessert

### Menu Au fil de la Loire - 48 €

Entrée - Plat - Fromages ou Dessert

## Entrées

Ombre chevalier fumé par nos soins, saucisse de Morteaux chipsé, oignons grelot comme une garniture grand-mère

---

Cuisses de grenouilles revenues dans une huile de cardamome, crémeux de pomme de terre à l'ail doux, tuile de volaille

## Plats

Cabillaud Skrei, feuille de daikon, flan de coquillage, sauce noilly prat au curry vert

---

Filet mignon de cochon, frite de pied de cochon, chou-fleur à la noisette et rapé de beaufort

## Desserts

Le chocolat chaud, praliné de grué, nuage de chocolat noir à la fève tonka, streusel cacao et sa glace

---

La datte et l'orange, raviole en transparence sur un riz au lait à l'orange confite

# *Le Clos d'Amboise*

## **Our Carte Blanche menus**

Close your eyes and let our cheffe transport you by tasting a menu composed especially for you

Served for **all the guests** (last hour at 8.30 pm)  
Cheeses on trolley (extra charge 11 €)

### **Menu Gourmet in 5 courses - 62 €**

Starter, fish, meat, prepared cheese and dessert

### **Menu Épicurien in 7 courses - 78 €**

2 Starters, fish, meat, prepared cheese and 2 desserts

### **Children's menu (children less than twelve) - 20€**

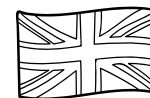
Limonade or syrup with water

The cheffe offers you a personalized dish  
To taste like little gourmets

Choose your dessert like your parents



## Menu Le Clos - 42 €



Soft boiled egg wrap in quinoa, steamed buckwheat and sweet pepper custard

---

Veal coated in his juice, salsify and yogurt cream

**or**

Carrots crumble, feta cream, salted granola, paprika foam with cashew nuts

---

Mint chou pastry with lemon curd

### **Cheese trolley extra on all menus 11 €**

#### **Menu Sur le fil - 39€**

Starter - Main **or**

Main - Cheese or Dessert

#### **Menu Au fil de la Loire - 48 €**

Starter - Main - Cheese or Dessert

### **Starters**

Smoked omble chevalier, Morteaux sausage crisps, baby onions

---

Frog's legs cooked in cardamome oil, mashed potatoes flavoured with soft garlic , poultry crisps

### **Mains**

Skrei codfish, daikon leave, shellfish flannoilly prat and green curry sauce

---

Pork filet, pork feet chips, cauliflower with hazelnut and beaufort cheese

### **Desserts**

The hot chocolate, cocoa nibs praliné, dark chocolate foam flavoured with tonka bean, streusel biscuit and ice cream

---

Date and orange, light dumpling on rice pudding with candied orange

*Net price tax and service included*