

# *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 9€)

### **Menu Gourmet en 5 services - 58 €**

Entrée, poisson, viande, fromage travaillé et dessert

### **Menu Épicurien en 7 services - 74 €**

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

### **Menu enfant (moins de 12 ans) - 16 €**

Limonade ou sirop à l'eau

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

Assortiment de glaces au choix  
ou dessert au choix à la carte (supplément de 5 €)



## Menu Le Clos - 39 €

Coeur d'artichaud confit et vinaigré, en barigoule et son crémeux à la mélisse

---

La volaille telle une paupiette, farce fine  
de porc à la menthe,  
carpaccio d'épinard mentholé

ou

La raviole comme une carbonara à  
l'asperge, tofu fumé

---

La pomme verte, pana cotta aux herbes fraîches, glace au yaourt

## Chariot de fromages en supplément sur l'ensemble des menus 9 €

### Menu Sur le fil - 36 €

Entrée - Plat ou

Plat - Fromages ou Dessert

### Menu Au fil de la Loire - 45 €

Entrée - Plat - Fromages ou Dessert

## Entrées

La nage de langoustine en sauce poulette et bisque, allumette d'Agria, jus de persil

---

Carpaccio de lard colonatta, champignon brun de Paris, jambon Ibaïama crunchy,  
consommé de celui-ci au gingembre et citron

## Plats

La truite, barbajuan au tarama d'œufs de truite, petits pois au saté, nuage de crème

---

L'agneau comme une pastilla agrémenté d'asperge et café, jus réduit perlé au sucre noir

## Desserts

Le goûter pain et chocolat, tuile de pain caramélisées,  
pâte à tartiner au chocolat 65%, glace au thym

---

La mousse de cacahuètes torréfiées, rafraîchie à la rhubarbe,  
sirop de poivre Penja, sorbet citron acidulé

# *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 9 €)

### **Menu Gourmet in 5 courses - 58 €**

Starter, fish, meat, prepared cheese and dessert

### **Menu Épicurien in 7 courses - 74 €**

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

### **Children's menu (children less than twelve) - 16 €**

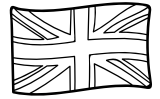
Limonade or syrup with water

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

Choice of ice creams  
or a la carte dessert (extra charge 5 €)



## Menu Le Clos - 39 €



Artichoke heart confit and pickles, cream of artichoke with lemonbalm

---

Poultry stuffed with a pork and  
mint mince, spinach carpaccio  
mentholated

**or**

Asparagus raviole like a  
carbonara, smoked tofu

---

Green apple, fresh herbs panna cotta, yogurt ice cream

## Cheese trolley extra on all menus 9 €

### Menu Sur le fil - 36 €

Starter - Main **or**

Main - Cheese or Dessert

### Menu Au fil de la Loire - 45 €

Starter - Main - Cheese or Dessert

## Starters

Langoustine in a poulette sauce and bisque, Agria potatoes fries, parsley juice

---

Colonatta ham carpaccio, mushrooms, Ibaïama ham crisps, ham broth  
flavoured with ginger and lemon

## Mains

Trout filet, trout egg fried ravioli, peas and fresh cream

---

Pastilla of lamb with asparagus and coffee, reduced juice

## Desserts

65% chocolate spread, caramelized slices of bread, thyme ice cream

---

Roasted peanuts mousse with rhubarb, Penja pepper  
syrup, lemon sorbet

*Net price tax and service included*