

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 €

Burrata mini, pêche cuite, estragon, vinaigrette de sésame à l'ail noir

Croustillant de canard confit,
cannelloni de courgettes gratiné,
yaourt grec aux olives Taggiasche

ou

Gnocchis au basilic du jardin dans un
bain de poivrons

Une amboisienne comme une tropézienne, abricot et glace fleur d'oranger

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

Comme un ceviche de bonite dans un gaspacho d'amandes amères ,
tomate brûlée, herbes fraîches

Foie gras poêlé rafraîchit par un sorbet et spaghettis de concombre,
focaccia frottée à l'échalotte et jus réduit

Plats

Le faux filet de bœuf accompagné de noix de coco, melon et
patate douce rôtie à souhait, nuage de wasabi

Le maquereau et son tartare, mini aubergine, caviar de celle-ci et sauce moutardée

Desserts

La dame blanche, amandes torréfiées, mascarpone vanillé, sauce chocolat 55 %,
glace à la vanille de Madagascar

La framboise dans son chou garni de crème verveine,
guimauve et sorbet framboise

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€

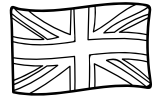
Limonade or syrup with water

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

Choose your dessert like your parents



Menu Le Clos - 42 €



Burrata mini, cooked peach, tarragon, sesame and black garlic vinaigrette

Crispy confit duck, gratinated
cannelloni of zucchinis , greek
yogurt with Taggiasche olives

or

Garden's basil gnocchis served
in a red pepper coulis

Brioche cake with vanilla cream, apricot, orange blossom ice-cream

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

Skipjack tuna ceviche in a bitter almond gaspacho, burned tomatoes and fresh herbs

Pan-fried foie gras, sorbet and spaghetti of cucumber, shallot's flavored focaccia

Mains

Beef's rib-eye with coconut, melon, roasted sweet potato and wasabi sauce

Mackerel filet and tartare, caviar of mini eggplant, mustard sauce

Desserts

Dame blanche, roasted almonds, mascarpone with vanilla, 55 % chocolate sauce,
vanilla from Madagascar ice-cream

Choux pastry stuffed with verbena cream and
raspberry, marshmallow, raspberry sorbet

Net price tax and service included