

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 €

Parmesan en mousse, fine gelée de roquette et son coulis,
croustillant de pain, sorbet basilic

Sôt-l'y-laisse, cône de romaine,
sucrine confite à l'estragon,
fregola sarda au bouillon de volaille

ou

Carottes nouvelles façon tatin,
vinaigrette de ses fanes,
mousseline au thym

Ile flottante, caramel en opaline, crème anglaise citronnée à la bergamote et sauge

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

Velouté glacé de fèves, tartare de moules et sablé de livèche

Carpaccio de veau, cube de brioche soufflée et moelleuse,
crème de vieux gouda aux cristaux de sel

Plats

Blanc de seiche, gel de ciboulette, esturgeon fumé et pois gourmands

Mignon de cochon, crème de pomme de terre persillée,
sauce liée au boudin noir, graines de moutarde, cornichons en charcutière

Desserts

Gavotte autour de la pistache, chocolat au lait, semoule fine,
crémeux et glace pistache

La fraise comme une charlotte confite à l'huile d'olive,
glace miel et lavande

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€

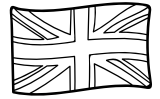
Limonade or syrup with water

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

Choose your dessert like your parents



Menu Le Clos - 42 €



Mousse of parmesan, arugula coulis, crispy bread and basil sorbet

Oyster's meat of turkey,
rosemary and confit lettuce with
tarragon, fregola sarda

or

Carrots like a tatin, vinaigrette of
carrots tops, thyme mousseline

Ile flottante, toffee, custard with lemon, bergamot and saje

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

Broad bean's velouté , mussels tartare, shortbread of lovage

Veal carpaccio, soft brioche, gouda's cream

Mains

Cuttlefish, chive jelly, smoked tarragon and snow peas

Porc filet, mashed potatoes with parsley, black pudding, mustard and pickles

Desserts

Crispy biscuit with pistachios, milk chocolate, semolina and pistachio ice cream

Like a strawberry charlotte, candided strawberry,
lavender and honey ice cream

Net price tax and service included