

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 €

Royale d'asperges blanches, scarmorza,
crème aigre et huile de ciboulette

Volaille du gâtinais farcie à l'ail des ours
pomme de terre boulangère,
émulsion au vinaigre d'estragon

ou

Panisse à l'huile d'olive,
houmous arabiata, ricotta

Comme un nougat, amande, pistache et citron
souplesse de lait d'amande, lait d'or au miel, glace à l'amande

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

Ventrèche de thon sur un oignon de Roscoff farci aux chèvre frais,
mini fougasse au fines herbes

Pulled pork dans son pain bao, sauce fumée et mayonnaise d'avocat

Plats

Pavé de maigre rôti au beurre, mousseline de petits pois au wasabi, gnocchis safranés,
sauce ajo blanco

Selle d'agneau, socca au cumin, artichaut poivrade et son crémeux, béarnaise au jus d'agneau

Desserts

Nuance de chocolat et dulce, épeautre soufflé

La fraise gariguette, blanc manger à la marjolaine, saladine de
fraise à l'huile de romarin

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€

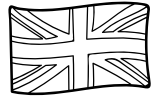
Limonade or syrup with water

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

Choose your dessert like your parents



Menu Le Clos - 42 €



White asparagus panna cotta, scarmorza cheese, sour cream and chive oil

Local poultry stuffed with wild garlic, boulangère potatoes, tarragon vinegar emulsion

or

Chickpeas panisse with olive oil, hummus, arabiata, ricotta

Like a nougat, almond, pistachio and lemon, almond milk softness, golden milk with honey, almond 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

Tuna on a Roscoff onion stuffed with fresh goat's cheese, mini fougasse with herbs

Pulled pork in a bao bread, smoky sauce and avocado mayonnaise

Mains

Lean steak roasted in butter, peas and wasabi mousseline, saffron gnocchis, ajo blanco sauce

Saddle of lamb, socca with cumin, artichoke, béarnaise sauce with lamb juice

Desserts

The chocolate and dulce, puffed spelt

Gariguette strawberries, marjoram pudding, salad of strawberries with rosemary oil

Net price tax and service included