

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 12€)

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 €

Tomate verte fumée par nos soins à la burrata et verveine, crumble de parmesan,
jus de tomate

Filet de canard, mousseline de patate douce à la
vanille, réduction de framboise et jus de volaille

ou

Raviole ouverte de légumes grillés,
espuma au chèvre frais

Cassis et coco, rocher coco, crémeux de ces fruits

Chariot de fromages en supplément sur l'ensemble des menus 12 €

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

Gravlax de rouget barbet, fine purée de maïs au piment d'Espelette

Carpaccio de veau, pastèque brulée, anchois, vinaigrette citronnée et coulis de roquette

Plats

Bar, coco de Paimpol en nage de moule, pois cassés à la pistache,
fumet de bar monté au beurre

Rumsteack de boeuf, mini ratatouille, tartelette à l'olive, rouille aillée et safranée

Desserts

Abricot cuit dans un sirop au romarin, crémeux dulcey et pignon de pin, orge au lait,
glace vanille

Roulé au chocolat et à la framboise, notes de poivrons,
glace 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 12 €)

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€

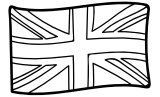
Limonade or syrup with water

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

Choose your dessert like your parents



Menu Le Clos - 42 €



Smoked green tomatoe with burrata and verbena, parmesan crumble, tomatoe juice

Duck filet, sweet potatoes mousseline with
vanilla, raspberry reduction and chicken juice

or

Grilled vegetables ravioli, fresh cheese
espuma

Blackcurrant and coconut, coconut macaroons, cream of thoses fruits

Cheese trolley extra on all menus 12 €

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

Red mullet gravlax, Espelette pepper and corn purée

Veal carpaccio, burned watermelon, citrusy vinaigrette and rocket coulis

Mains

Sea bass, white beans in mussel broth, peas and pistachios

Beef rump steak, ratatouille, olive tart, garlic and saffron rouille sauce

Desserts

Apricot cooked in a rosemary syrup, dulcey, milky barley, vanilla ice cream

Chocolat and raspberry rolled cake, red pepper, raspberry ice
cream

Net price tax and service included