

Le Clos d'Amboise

Nos menus

Fermez les yeux et laissez vous transporter par notre cheffe en dégustant un menu **surprise** composé spécialement pour vous.

Le Clos en 3 services - 48 €

Entrée, poisson ou viande, dessert

Gourmet en 5 services - 62 €

Servi à l'**ensemble des convives** (dernière commande 20h30)

Entrée, poisson, viande, fromage travaillé et dessert

Épicurien en 7 services - 78 €

Servi à l'**ensemble des convives** (dernière commande 20h30)

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



À La Carte

Entrées

Beignet d'oursin sur un mikado d'endive, chou blanc et pomme, crème aigre aux herbes	18 €
Oeuf mollet, croustis de pied de cochon, mayonnaise d'un jus de cochon, gel d'une orange sanguine	17 €
Gnocchi à la poudre de pain grillé, mousse de panais, sauce Noilly Prat	16 €

Plats

Le rable de lapin, panoufle en carbonara, échalotte braisée, champignons de Paris, sauce crème en grain de moutarde	26 €
Jarret de bœuf confit et farci, poêlon de mousseline de pomme de terre beurrée, toast de moelle de bœuf	27 €
La raie sur l'arête, macédoine d'aujourd'hui, laitue braisée, jus marinère	28 €
Vol au vent d'hiver, œuf de caille, sauce velouté beurre noisette	20 €

Chariot de fromages :	choix de 3 fromages	12 €
	choix de 5 fromages	16 €
	choix de 7 fromages	20 €

Desserts

Le cappuccino, café, chocolat et amaretto, glace vanille	14 €
Le pamplemousse fumé et givré, gavotte, syphon caramel, sorbet mandarine	12 €
Le kiwi, le citron, fromage blanc, vinaigrette à la menthe, glace banane	14 €

Le Clos d'Amboise

Our menus

Close your eyes and let our cheffe transport you by tasting
a **surprise** menu composed especially for you

Le Clos in 3 courses - 48 €

Starter, fish or meat, dessert

Gourmet in 5 courses - 62 €

Served for **all the guests** (last order at 8.30 pm)

Starter, fish, meat, prepared cheese and dessert

Épicurien in 7 courses - 78 €

Served for **all the guests** (last order at 8.30 pm)

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 enjoy like little gourmets

Choose your dessert like your parents





A La Carte

Starters

Sea urchin fritter on a bed of endive, white cabbage and apple, herbed sour cream	18 €
Soft-boiled egg, pig's trotter croquette, mayonnaise made from pig's juice, blood orange gel	17 €
Gnocchi with toasted breadcrumbs, parsnip mousse, Noilly Prat sauce	16 €

Mains

Rabbit saddle, breast in carbonara sauce, braised shallot, mushrooms, cream sauce with mustard seeds	26 €
Confit and stuffed beef shank, pan of buttered potato mousseline, beef marrow toast	27 €
Ray on the bone, diced mixed vegetables, braised lettuce, marinière sauce	28 €
Winter vol-au-vent, quail egg, brown butter velouté sauce	20 €

Cheese trolley :	choice of 3 cheeses	12 €
	choice of 5 cheeses	16 €
	choice of 7 cheeses	20 €

Desserts

The cappuccino, coffee, chocolate and amaretto, vanilla ice cream	14 €
Smoked and frosted grapefruit, gavotte biscuit, caramel siphon, mandarin sorbet	12 €
Kiwi, lemon, cottage cheese, mint vinaigrette, banana ice cream	14 €