

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

Fleur de courgette farcie à la straciatella fumée, lanières de courgette violon au yuzu, cecina de boeuf et huile mentholée. 22 €

Bar taillé à la verveine, pêche de vigne, velouté de concombre et mousse au lait de coco. 19 €

Steak de tomate du moment, gelée de son eau, condiment d'orange, framboise, kalamata et brisure de feta glacée. 17 €

Plats

Maigre, dashi citronnelle, salicorne, mousseline de carottes aux poivrons et gel de fruit de la passion. 29 €

Quasi de veau, poêlée de giroles d'été, amande fraîche, crème de maïs, jus de veau. 29 €

Côte de cochon Ibaiama, purée de fenouil braisé, sucrine garnie d'un chèvre frais, son jus de cochon à l'estragon. 29 €

Gnocchi à l'échalote, caviar d'aubergine, pignons de pin caramélisés et crémeux faisselle. 24 €

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

Desserts

Croustillant d'abricot, compotée de celui-ci, sarrasin torréfié, glace vanille et crème nature. 16 €

Soupette de melon au porto blanc, cassis et citron vert, glace au yaourt. 15 €

Cigarette à la fraise, crémeux citron aux herbes fraîches, fine gelée de pastèque et son jus, sorbet fraise. 15 €

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

Zucchini blossom stuffed with smoked stracciatella, ribbons of butternut squash with yuzu, beef cecina, and mint-infused oil.	22 €
Sea bass cut with verbena, vine peach, cucumber velouté, and coconut milk mousse.	19 €
Seasonal tomato steak, tomato water gelée, orange condiment, raspberry, Kalamata olive and frozen feta crumble	17 €

Mains

Lean fish, lemongrass dashi, samphire, carrot and bell pepper mousseline, and passion fruit gel.	29 €
Veal rump, pan-fried summer chanterelles, fresh almond, corn cream, and veal jus.	29 €
Ibaïama pork chop, braised fennel purée, Sucrine lettuce topped with fresh goat cheese, and tarragon-infused pork jus.	29 €
Shallot gnocchi, eggplant caviar, caramelized pine nuts, and creamy fresh cheese.	24 €

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

Desserts

Apricot crisp, apricot compote, roasted buckwheat, vanilla ice cream and plain cream.	16 €
Chilled melon soup with white port, blackcurrant, and lime, yogurt ice cream.	15 €
Strawberry cigarette, lemon cream with fresh herbs, delicate watermelon jelly and juice, strawberry sorbet.	15 €

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

Dessert aux choix comme les grands

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

Extrait carte des vins - Short wine list

Blanc - White

2024 Montlouis-sur-Loire « A la Source », Domaine Moyer 25.00 €

2024 Touraine Amboise "Clocher", Bonnigal Bodet 40 €

Rouge - Red

2023 Touraine-Amboise "Côt des Pierres", Xavier Frissant 26 €

2022 Bourgueil "Sur les Hauts", Aurélien Revillot 40 €

Prix nets taxes et services inclus
Net price tax and service included



27 rue Rabelais, 37400 Amboise



+33 (2) 47 30 10 20



infos@leclosamboise.com



www.leclosdamboise.com



le_clos_damboise



closamboise

A La Carte

Entrées / Starters

- Fleur de courgette farcie à la straciatella fumée, lanières de courgette violon au yuzu, cecina de boeuf et huile mentholée.** 22 €
Zucchini blossom stuffed with smoked straciatella, ribbons of butternut squash with yuzu, beef cecina, and mint-infused oil.
- Bar taillé à la verveine, pêche de vigne, velouté de concombre et mousse au lait de coco.** 19 €
Sea bass cut with verbena, vine peach, cucumber velouté, and coconut milk mousse.
- Steak de tomate du moment, gelée de son eau, condiment d'orange, framboise, kalamata et brisure de feta glacée.** 17 €
Seasonal tomato steak, tomato water gelée, orange condiment, raspberry, Kalamata olive and frozen feta crumble

Plats / Mains

- Maigre, dashi citronnelle, salicorne, mousseline de carottes aux poivrons et gel de fruit de la passion.** 29 €
Lean fish, lemongrass dashi, samphire, carrot and bell pepper mousseline, and passion fruit gel.
- Quasi de veau, poêlée de girolles d'été, amande fraîche, crème de maïs, jus de veau.** 29 €
Veal rump, pan-fried summer chanterelles, fresh almond, corn cream, and veal jus.
- Côte de cochon Ibaïama, purée de fenouil braisée, sucrose garnie d'un chèvre frais, son jus de cochon à l'estragon.** 29 €
Ibaïama pork chop, braised fennel purée, Sucrose lettuce topped with fresh goat cheese, and tarragon-infused pork jus.
- Gnocchi à l'échalote, caviar d'aubergine, pignons de pin caramélisés et crémeux faisselle.** 24 €
Shallot gnocchi, eggplant caviar, caramelized pine nuts, and creamy fresh cheese.
-
- Chariot de fromages / Cheese trolley :**
- | | |
|---|------|
| choix de 3 fromages, choice of 3 cheeses | 12 € |
| choix de 5 fromages, choice of 5 cheeses | 16 € |
| choix de 7 fromages, choice of 7 cheeses | 20 € |
-

Desserts

- Croustillant d'abricot, compotée de celui-ci, sarrasin torréfié, glace vanille et crème nature.** 16 €
Apricot crisp, apricot compote, roasted buckwheat, vanilla ice cream and plain cream.
- Soupette de melon, au porto blanc, cassis et citron vert, glace au yaourt.** 15 €
Chilled melon soup with white port, blackcurrant, and lime, yogurt ice cream.
- Cigarette à la fraise, crémeux citron aux herbes fraîches, fine gelée de pastèque et son jus, sorbet fraise.** 15 €
Strawberry cigarette, lemon cream with fresh herbs, delicate watermelon jelly and juice, strawberry sorbet.