

# *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 €

Ile flottante au parmesan et son jaune coulant, pil pil de livèche, pistache  
et petits pois étuvés

---

La poitrine de veau roulée aux épinards, subric  
et crémeux de patate douce, jus de veau **ou** Les poivrades farcis, tomates confites,  
jus réduit d'artichaut parfumé à la verveine

---

La crème caramel, vanillée et au maïs grillé, glace vanille

## 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

Le ceviche de daurade royale, lait de fenouil à la vanille et à l'anis, fenouil croquant

---

Foie gras poêlé en papillon, tranche de brioche toastée, confiture et pickles de poivrons

## Plats

La seiche juste saisie, caviar d'aubergine, anchoïade, ail confit, fèves  
et beurre blanc au jus de moule

---

Carré de porc Ibaïama, eryngii farci d'un jambon, crème de miso au basilic, jus de cochon

## Desserts

La rhubarbe cuite dans un thé au jasmin, granola et fromage frais, sorbet fraise

---

Le chocolat à l'huile d'olive, framboise, croustillant de kadaïf  
et sorbet 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 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€**

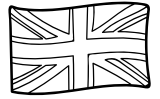
Limonade or syrup with water

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

Choose your dessert like your parents



## Menu Le Clos - 42 €



Parmesan floating island and its running yolk, lovage pil pil, pistachio and green peas

---

Veal breast rolled with spinach, subric, sweet potatoe cream, veal juice

or

Artichokes stuffed, confit tomatoes, artichoke juice perfumed with verben

---

Caramel cream, vanilla and grilled corn, vanilla 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

Royale sea bream ceviche, fennel milk infused with vanilla and anise, crispy fennel

---

Pan fried duck liver, toasted brioche, red pepper jam and pickles

### Mains

Snacked cuttlefish, eggplant caviar, anchovie paste, confit garlic, fava beans, mussel juice and beurre blanc sauce

---

Ibaima rack of pork, eryngii mushroom stuffed with ham, cream of miso and basil, pork juice

### Desserts

Rhubarb cooked in a jasmin tea, granola and cream cheese, strawberry sorbet

---

Chocolate and olive oil, raspberries, kadaïf crisp and raspberry sorbet

*Net price tax and service included*

## 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

Dessert aux choix comme les grands

## 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

## Extrait carte des vins - Short wine list

### Blanc - White

2023 Montlouis-sur-Loire "Petits Boulays", Les Pierres Ecrites 28 €

2023 Touraine Amboise "Clocher", Bonnigal Bodet 38 €

### Rouge - Red

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

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



27 rue Rabelais, 37400 Amboise



+33 (2) 47 30 10 20



infos@leclosamboise.com



www.leclosdamboise.com



le\_clos\_damboise



closamboise

## Menu Le Clos - 42 €

**Ile flottante au parmesan et son jaune coulant, pil pil de livèche, pistache et petits pois étuvés**

Parmesan floating island and its running yolk, lovage pil pil, pistachio and green peas

**La poitrine de veau roulée aux épinards,  
subric et crémeux de patate douce, jus de veau OU**

Veal breast rolled with spinach, subric, sweet  
potatoe cream, veal juice **or**

**Les poivrades farcis, tomates confites, jus  
réduit d'artichaut parfumé à la verveine**

Artichokes stuffed, confit tomatoes,  
artichoke juice perfumed with verben

**La crème caramel, vanillée et au maïs grillé, glace vanille**

Caramel cream, vanilla and grilled corn, vanilla ice cream

**Chariot de fromages en supplément sur l'ensemble des menus 11 €**

**Cheese trolley extra on all menus 11 €**

### Menu Sur le fil - 39 €

Entrée - Plat **ou**

Plat - Fromages ou Dessert

### Menu Sur le fil - 39 €

Starter - Main **or**

Main - Cheese or Dessert

### Menu Au fil de la Loire - 48 €

Entrée - Plat - Fromages ou Dessert

### Menu Au fil de la Loire - 48 €

Starter - Main - Cheese or Dessert

## Entrées - Starters

**Le ceviche de daurade royale, lait de fenouil à la vanille et à l'anis, fenouil croquant**

Royale sea bream ceviche, fennel milk infused with vanilla and anise, crispy fennel

**Foie gras poêlé en papillon, tranche de brioche toastée, confiture et pickles de poivrons**

Pan fried duck liver, toasted brioche, red pepper jam and pickles

## Plats - Mains

**La seiche juste saisie, caviar d'aubergine, anchoïade, ail confit, fèves et beurre blanc au  
jus de moule**

Snacked cuttlefish, eggplant caviar, anchovie paste, confit garlic, fava beans, mussel juice and  
beurre blanc sauce

**Carré de porc Ibaïama, eryngii farci d'un jambon, crème de miso au basilic, jus de cochon**

Ibaima rack of pork, eryngii mushroom stuffed with ham, cream of miso and basil, pork  
juice

## Desserts

**La rhubarbe cuite dans un thé au jasmin, granola et fromage frais, sorbet fraise**

Rhubarb cooked in a jasmin tea, granola and cream cheese, strawberry sorbet

**Le chocolat à l'huile d'olive, framboise, croustillant de kadaïf et sorbet framboise**

Chocolate and olive oil, raspberries, kadaïf crisp and raspberry sorbet

# Le Clos d'Amboise

## BOISSONS CHAUDES



### Découvrez notre sélection de cafés

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Café expresso<br>Puissant et onctueux | 2,90 € |
| Café crème                            | 3,90 € |
| Cappucino                             | 4,20 € |
| Décaféiné<br>Léger et aromatique      | 3,20 € |

**Découvrez des cafés pure origine proposant toute une palette de saveurs et de typicités, mettant en valeur l'immense variété de terroirs des crus de cafés - 4,90€**

|           |                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------|
| Mexique   | Fin et subtil, aux notes de miel                 |
| Jamaïque  | Un équilibre entre le doux et riche              |
| Papouasie | Rondeur, sec et légère note boisée               |
| Honduras  | Rond, légère acidité, note fruité, plus puissant |
| Sumatra   | Puissance aromatique et finesse                  |





# *Le Clos d'Amboise*

## **BOISSONS CHAUDES**

### **Découvrez notre sélection de thés - DAMMANN 4,90€**

Grand Yunnan G.F.O.P Province de Chine réputée pour ses thés noirs.  
Thé puissant, sans amertume

Quatre Fruits rouges Thé noir, morceaux de fraise et groseille, arôme framboise  
et cerise

Thé vert jasmin Thé vert de qualité mêlé au parfum délicat de fleurs fraîches  
de jasmin

Thé Miss Damman Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron  
vert et arôme fruit de la passion, pétales de fleurs

### **Découvrez notre sélection de thés - Café Richard 3,90€**

Thé vert Sencha ou Thé vert menthe

Thé noir Ceylan, Darjeeling, Breakfast ou Earl grey

### **Découvrez notre sélection d'infusions - DAMMANN 4,90€**

Tisane du berger Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et  
citronnelle

Tisane du Bali Tilleul, verveine, pétales de fleurs arôme litchi,  
pamplemousse, pêche de vigne et rose

Rooibos Vanille Arbuste originaire d'Afrique du Sud parfumé à la vanille

Carcadet Nuit d'été Morceaux de pommes, fleur d'hibiscus, écorces de  
cynorrhodon, arômes framboise et fraise

### **Découvrez notre sélection d'infusions - Café Richard 3,90€**

Tisane Tilleul, Camomille, Verveine, Menthe poivrée



# *Le Clos d'Amboise*

## **NOTRE CAVE A CIGARES**

"Il y a quelque chose dans le fait de fumer un cigare qui donne l'impression d'être une fête. C'est comme un bon vin. Il y a une qualité, un savoir-faire, une passion qui entrent dans la fabrication d'un bon cigare."

Demi Moor

### **NICARAGUA**

Estrella  
Olivia "série V"

### **REPUBLIQUE DOMINICAINE**

Davidoff grand cru  
CAO Session

### **HONDURAS**

Don Thomas clasico

### **CUBA**

Montecristo  
Quintero

Et pleins d'autres..

## **NOS DIGESTIFS**

Choix plus large sur  
notre carte des boissons

### **Rhum - 4cl**

Plantation Pineapple 6€

Ferroni Brut de Fut 6€

### **Calvados - 4cl**

### **Cognacs - 4cl**

### **Bas Armagnac - 4cl**

### **Chartreuse - 4cl**