

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

Maquereau cuit à la flamme, praliné matcha pistache, algue rouge, crème d'haricot vert, beurre noisette	19 €
Le magret séché à la genièvre, groseille, crème d'amande à l'estragon et kalamata	22 €
L'asperge verte en contraste, avocat, café et granité de baie rose	17 €

Plats

Le rouget poêlé au beurre, étuvée de petit pois à la réglisse, voile de colonnata, sauce au foie de rouget	29 €
Ris d'agneau, nage de fève et sifflet de pois gourmand, copeaux de brebis, jus d'agneau lié à l'oseille	33 €
Vitello tonnato chaud, artichaut au citron, pop câpres, sauce bagna cauda	29 €
Bonbon de navet nouveau, crème de navet à l'amande, copeau au sirop d'aneth suivi d'un bouillon d'oignon brûlé	24 €

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

Desserts

La camomille, crémeux soyeux, gel citron noir, meringuette, glace citron jaune	15 €
Le miel de Printemps, jasmin et bière blanche , glace vanille	15 €
La fraise grillée, faisselle, feuilletage caramélisé, praliné au tournesol glace fraise	16 €

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

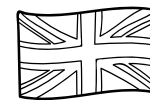
Children's menu (children less than twelve) - 20€

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

Flame-cooked mackerel, matcha pistachio praline, red seaweed, green bean cream, brown butter	19 €
Dried duck breast with juniper, redcurrant, almond cream with tarragon and Kalamata	22 €
Variation of green asparagus, avocado, coffee, and pink peppercorn granita	17 €

Mains

Pan-fried red mullet with butter, braised peas with licorice, colonnata veil, red mullet liver sauce	29 €
Lamb sweetbreads, broad bean and snow pea broth, sheep's cheese shavings, lamb jus thickened with sorrel	33 €
Warm vitello tonnato, artichoke with lemon, pop capers, bagna cauda sauce	29 €
Young turnip candy, almond and turnip cream, dill syrup shaving followed by a burnt onion broth	24 €

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

Desserts

Chamomile, silky cream, black lemon gel, meringue, lemon ice cream	15 €
Spring honey, jasmine and white beer, vanilla ice cream	15 €
Grilled strawberries, fresh cheese, caramelized puff pastry, sunflower praline strawberry ice cream	16 €