

# *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 €

Tourte aux champignons de Paris, tofu et betterave, jus au porto

---

Filet de caille, strate et beignet de topinambours,  
sauce poulette à la fève tonka

ou

Céleri cuit entier dans du foin, étuvé  
d'épeautre et crème à la fourme d'Ambert

---

Sablé breton aux noix comme une tarte aux poires confites,  
crème à la cannelle et sorbet poire

## 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

Le tourteau et ses coquillages, crème de chou fleur, madeleine à la bergamote,  
bouillon iodé

---

Pot au feu de ris de veau et cube de foie gras poêlé, petits légumes, jus de veau braisé

## Plats

Saumon mi-cuit contisé à la Saint-Jacques, carottes fanes et glacées,  
sauce à l'orange et fenouil

---

Suprême de pintade et kefta de cuisse aux épices, risotto de courge à la feta,  
jus de volaille

## Desserts

La coco et la clémentine, marmelade, praliné et pannacotta, glace fruit de la passion

---

Chocolat mousseux, praliné de noix de cajou et meringuette cacao,  
glace vanille

# *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€**

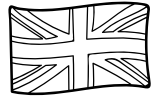
Limonade or syrup with water

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

Choose your dessert like your parents



## Menu Le Clos - 42 €



Pie of mushrooms, tofu and beets, port juice

---

Quail filet, jerusalem artichoke tempura,  
chicken juice flavoured with tonka bean

or

Celery cooked in hay, spelt steamed and  
blue cheese cream

---

Walnuts shortbread like a candied pear tart, cinnamon cream and pear sorbet

### Cheese trolley (supplement 12€ all menus)

#### 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

Crab and shellfish, cauliflower cream, bergamot madeleine, iodized broth

---

Veal sweetbread stew with pan-fried foie gras cube, baby vegetables, braised veal stock

### Mains

Semi-cooked salmon stuffed with scallops, glazed baby carrots, orange and fennel sauce

---

Guinea fowl supreme, spices thigh kefta, squash risotto with feta, poultry juice

### Desserts

Coconut and clementine, marmalade, praline and panna cotta, passion fruit ice cream

---

Chocolate mousse, cashew praline and cocoa meringue,  
vanilla ice cream

*Net price, tax and service included*