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

Ris de veau poché au foin, feuille à feuille de navets, noisettes en sabayon et torréfiées	23 €
Saint jacques, potimarron grillé, pamplemousse, sauce corail et praliné de graines courge	19 €
Œuf mollet pané et jaune confit au soja, crème de chou fleur fumé, émulsion persillade	16 €

Plats

Cabillaud poélé, pomme de terre ratte confite à l'huile et tombée d'épinard, bouillon d'étrille à la noix de coco	29 €
Joue de boeuf comme un rossini, pressée au foie gras, nouilles de pomme de terre, jus de boeuf	32 €
Magret de canard, raviole ouverte de chou aux cuisses et pruneau, sabayon herbacé à la graisse de canard, jus de canard muscadé	29 €
Salsifis en blanquette, lait de cajou à la livéche, crumble de châtaigne	24 €

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

Desserts

La poire cuite au sirop vanillé, lait d'or au persil, meringue croquante, glace vanille	14 €
Mont blanc, marron, confit de Kumquat, glace noix	16 €
Le chocolat au Baileys, caramel, riz soufflé, glace chocolat	16 €

Prix nets taxes et services inclus

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

Hay-poached veal sweetbreads, layered turnip slices, toasted hazelnut sabayon	23 €
Scallops, roasted red kuri squash, grapefruit, coral sauce, and squash-seed praline	19 €
Soft-boiled breaded egg with a soy-marinated yolk, smoked cauliflower cream, and a parsley-garlic emulsion	16 €

Mains

Pan-seared cod, Ratte potatoes confit in oil, spinach, velvet crab and coconut broth	29 €
Beef cheek "Rossini" style, pressed with foie gras, potato noodle, beef jus	32 €
Duck breast, open cabbage ravioli filled with duck leg and prune, herb-infused duck-fat sabayon, nutmeg-scented duck jus	29 €
Salsify in a creamy white sauce, lovage-infused cashew milk, chestnut crumble	24 €

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

Desserts

Pear poached in vanilla syrup, golden milk with parsley, crunchy meringue, vanilla ice cream	14 €
Mont blanc, chestnut, candied Kumquat, walnut ice cream	16 €
Chocolate with Baileys, caramel, and puffed rice, chocolate ice cream	16 €

Net price, tax and service included