

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

Saint Jacques à la braise, chou kale étuvé et frit, fraîcheur pomme-raifort, écume de lard fumé 19 €

Ris de veau, crème de céleri à l'anguille, raisin red globe, gelée d'eau de mer 23 €

Tartelette champignons, purée d'ail noir et duxelle, copeaux de comté, sabayon whisky et trait de vinaigre 17 €

Plats

Lotte nacrée, coco de Paimpol au beurre de sauge, coquillages étuvés, jus au citron noir 29 €

Poularde gratinée au miso rouge, mousseline panais-vanille, beignet de figue, sauce poulette liée au jaune confit 29 €

Pigeon, cromesqui au foie gras, betterave fermentée, jus au café 31 €

Linguines de panais enrobées d'un mascarpone fumé, pépite de polenta confite, bouillon clair persillé 24 €

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

Desserts

Pomme fondante cuite dans un miel, crémeux praliné, coulis miellé au poivre 15 €

Tiramisu chocolat caramel, glace vanille 16 €

Crumble de quetsche, vanille, petit loukoum, chantilly à la rose 14 €

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

Char-grilled scallops, braised and fried kale, fresh apple and horseradish, smoked bacon foam	19 €
Veal sweetbreads, celery cream with eel, red globe grapes, seawater jelly	23 €
Mushroom tartlet, black garlic purée and duxelles, comté cheese shavings, whisky sabayon and a touch of vinegar	17 €

Mains

Monkfish, Coco de Paimpol beans with sage butter, steamed shellfish, black lemon jus	29 €
Red miso-gratinated poularde, parsnip-vanilla mousseline, fig fritter, poulette sauce thickened with confit egg yolk	29 €
Pigeon, foie gras cromesquis, fermented beetroot, coffee jus	31 €
Parsnip linguine coated in smoked mascarpone, confit polenta nugget, clear parsley broth	24 €

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

Desserts

Honey-cooked melting apple, praline crémeux, honey and pepper coulis	16 €
Chocolate caramel tiramisu, vanilla ice cream	15 €
Damson plum crumble, vanilla, loukoum delight, rose whipped cream	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

Saint Jacques à la braise, chou kale étuvé et frit, fraîcheur pomme-raifort, écume de lard fumé	19 €
Char-grilled scallops, braised and fried kale, fresh apple and horseradish, smoked bacon foam	
Ris de veau, crème de céleri à l'anguille, raisin red globe, gelée d'eau de mer	23 €
Veal sweetbreads, celery cream with eel, red globe grapes, seawater jelly	
Tartelette champignons, purée d'ail noir et duxelle, copeaux de comté, sabayon whisky et trait de vinaigre	17 €
Mushroom tartlet, black garlic purée and duxelles, comté cheese shavings, whisky sabayon and a touch of vinegar	

Plats / Mains

Lotte nacrée, coco de Paimpol au beurre de sauge, coquillages étuvés, jus au citron noir	29 €
Monkfish, Coco de Paimpol beans with sage butter, steamed shellfish, black lemon jus	
Poularde gratinée au miso rouge, mousseline panais-vanille, beignet de figue, sauce poulette liée au jaune confit	29 €
Red miso-gratinated poularde, parsnip-vanilla mousseline, fig fritter, poulette sauce thickened with confit egg yolk	
Pigeon, cromesqui au foie gras, betterave fermentée, jus au café	31 €
Pigeon, foie gras cromesquis, fermented beetroot, coffee jus	
Linguines de panais enrobées d'un mascarpone fumé, pépite de polenta confite, bouillon clair persillé	24 €
Parsnip linguine coated in smoked mascarpone, confit polenta nugget, clear parsley broth	

	choix de 3 fromages , choice of 3 cheeses	12 €
Chariot de fromages / Cheese trolley :	choix de 5 fromages , choice of 5 cheeses	16 €
	choix de 7 fromages , choice of 7 cheeses	20 €

Desserts

Pomme fondante cuite dans un miel, crémeux praliné, coulis miellé au poivre	15 €
Honey-cooked melting apple, praline crémeux, honey and pepper coulis	
Tiramisu chocolat caramel, glace vanille	16 €
Chocolate caramel tiramisu, vanilla ice cream	
Crumble de quetsche, vanille, petit loukoum, chantilly à la rose	14 €
Damson plum crumble, vanilla, loukoum delight, rose whipped cream	