

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 €

L'œuf parfait, concassé de champignons, crumble et crème de noix,
consommé de champignons, sauce hollandaise

Echine de porc laquée au miel,
poireau fondant au lard, sauce meurette

ou

Gâteau de choux blanc cuit au beurre aillé,
chou kale frit, sauce chimichurri

Figues rôties, crème amandine, lait d'amande à la figue,
opaline et flocons d'avoine toastés, glace amande

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

Carbonara de gambas, mousseline et risotto de céleri, lard colonnata,
mouillette en persillade

Tarte fine de betterave confite, charcuterie de pigeon au sumac, grenade,
jus de pigeon

Plats

Pain de sandre croustillant, girolles poêlées dans un oignon confit au mirin,
condiment de prune au vinaigre

Paleron de bœuf mijoté, papillote d'épinard à la queue de bœuf, pomme dauphine en churros,
sauce diable

Desserts

Baba au muscat, raisin blanc, glace rhum raisin

La châtaigne, praliné noisette et sablé, 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€

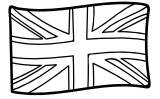
Limonade or syrup with water

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

Choose your dessert like your parents



Menu Le Clos - 42 €



Perfect egg, cracked mushrooms, crumble and cream of walnuts, mushroom broth,
hollandaise sauce

Honey glazed pork loin, leeks and bacon,
meurette sauce

or

White cabbage cooked in a garlic butter,
fried kale, chimichurri sauce

Roasted figs, almond cream, figs and almond milk, toasted oat flakes, almond ice cream

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

Prawns carbonara, celery risotto and purée, colonnata ham, parsley and garlic stick

Roasted beetroot tart, sumac spice and pigeon meats, pomegranate, pigeon juice

Mains

Pike perch filet, pan fried chanterelles in a candied onion plum and vinegar condiment

Beef chuck stew, oxtail and spinach papillote, churros of potatoes, devil sauce

Desserts

Muscat wine baba, grapes, rum and raisin ice cream

Chestnuts variation, hazelnut praline, vanilla ice cream

Net price, tax and service included