

À La Carte

Entrées

Crudo de truite au concombre, lait Ribot aux oeufs de truite, fougasse ciboulette et échalotte	18 €
Panna cotta à l'asperge, oeuf poché, mouillette d'asperge, crumble macadamia aux épices	17 €
Foie gras poêlé, nage de petit pois, gel de pomme granny et pâte de datte	19 €

Plats

Cabillaud fumé par nos soins, mousseline de celeri à l'estragon, agnolotti à la ricotta, beurre blanc au cresson	29 €
Joue de porc entourée de feuilles d'endive caramélisées, pois chiche croquant aux sésames, consommé de cuisson au tahini	26 €
Souris d'agneau croustillante, crémeux d'artichaut au curry et son poivrade , jus aux morilles	30 €
Pomme anna, étuvée de haricot vert à l'ail des ours et sa crème d'ail	22 €

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

Desserts

Riz au lait à la rhubarbe sous un voile de lait, caramel de gingembre, glace vanille	14 €
Blanc manger et crème vanillée à la sauge, écume au citron et granité cardamome	14 €
Paris-Brest à la noisette, nuage chocolat-caramel, glace noisette	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

Trout carpaccio with cucumber, buttermilk with trout roe, fougasse with chives and shallots	18 €
Asparagus panna cotta, poached egg, asparagus spear, spiced macadamia crumble	17 €
Pan-fried foie gras, peas broth, Granny Smith apple gel and date paste	19 €

Mains

Smoked codfish, celery mousseline with tarragon, agnoletti with ricotta, watercress white butter	29 €
Pork cheek wrapped in caramelized endive leaves, crunchy chickpeas with sesame seeds, and tahini cooking consommé	26 €
Crispy lamb shank, creamy curried artichoke and artichoke heart, morel jus	30 €
Anna potatoes, braised green beans with wild garlic and garlic cream	22 €

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

Desserts

Rhubarb rice pudding under a veil of milk, ginger caramel, vanilla ice cream	14 €
Blancmange and vanilla cream with sage, lemon foam and cardamom granita	14 €
Hazelnut Paris-Brest, chocolate-caramel cloud, hazelnut ice cream	16 €

Net price, tax and service included

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