

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 11€)

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, beignet de topinambour, nuage de noisettes, mouillette aux champignons

La joue de bœuf entourée de pétales de maïs,
radis long de couleur, sauce Albufera

ou

Le pot-au-feu vert, légumes confits en
persillade et leur jus de cuisson,
croûte de feuilletage

Le fruit de la passion, praliné coco, mousse mangue, ananas, nuage de coco torréfiée

Chariot de fromages en supplément sur l'ensemble des menus 11 €

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

La Saint-Jacques vapeur, poêlée et pochée dans un coulis de cresson, pâte de citron,
jus de son corail

La tartiflette, risotto de pomme de terre, pancetta, tuile d'oignon, reblochon moussoux

Plats

La dorade Sébaste entourée de lamelles de poireau, crème vichyssoise, clémentine,
sablé épicé et citronné

Le tournedos de bœuf, raviole terre mer, cébette, shitakés, bouillon de bœuf séché

Desserts

Le pain d'épices et le chocolat, vanille, caramel quatre épices, glace caramel

La tatin de pomme, sabayon sucré au vin rouge, gel de cidre,
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 11 €)

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 €



The egg, donut of jerusalem artichoke, hazelnuts foam, soldier with mushrooms

Beef cheek, corn petals,
radish, Albufera sauce

or

Vegetarian pot-au-feu, confit vegetables
with parsley and their cooking juice,
puff crust

Passion fruit, praline of coconut, mango mousse, pineapple, coconut foam

Cheese trolley extra on all menus 11 €

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

Pan fried and poached scallops in a cress coulis, juice of its coral, lemon paste

“Tartiflette” risotto of potatoes, pancetta, onion crisp, mousse of reblochon cheese

Mains

Redfish sea bream rolled in a slice of leek, potato and leek cream, clementine,
spicy shortbread with lemon

Beef tournedos, cockle and beef ravioli, spring onion, shiitake mushrooms, dried beef broth

Desserts

Gingerbread and chocolate, vanilla, caramel with spices and caramel ice cream

Apple tatin pie, sweet red wine cream, cider jelly
and vanilla ice cream

Net price tax and service included