

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 €

Le végétal, coussin automnal de blette, céleri et artichaud, crème et éclat de noisette

Conique de volaille jaune, côtelettes de maïs
et son gâteau croustillant de maïs grillés

ou

Parmentier d'oignons doux, pruneaux,
mousse onctueuse de girolles
et sarrasin en tuile

Baba d'automne, marmelade de coing et praliné noisette-citron

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

Les nuggets de ris de veau, parmesan, raisin Red Globe confit et sauce matelote

L'anguille dans une nage de lentilles du Puy liée aux œufs de poissons

Plats

Le filet de canette fermière comme un Rossini, briochette beurrée à la figue,
champignons du moment et jus de canard corsé

La lotte, légumes dorés, mousseline de panais au safran, caramel d'écrevisse

Desserts

Autour de la noix, mousse de café, crémeux cardamome, opaline aux grués de cacao

Poire Williams caramélisée au lait, tapioca à la vanille, écume de pain grillé et
paillettes de caramel

Le Clos d'Amboise

Our Carte Blanche menus

Close your eyes and let our cheffe transports 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€

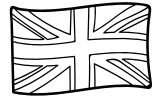
Limonade or syrup with water

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

Choose your dessert like your parents



Menu Le Clos - 42 €



Cushion of chard, celery and artichoke, hazelnut cream and flakes

Yellow poultry, corn chops and
crispy grilled corn biscuit

or

Mashed potatoes and oignons, prunes,
mousse of chanterelles and
buckwheat crisp

Autumnal baba, quince marmelade, hazelnut and lemon praliné

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

Sweetbread nuggets, parmesan, candied Red Globe grapes and matelote sauce

Eel in a soup of lentils du Puy and fish eggs

Mains

Farm reared duckling filet like a rossini, briochette with fig,
mushrooms and strong duck juice

Monkfish, roasted vegetables, parsnip and saffron mousseline, crayfish caramel

Desserts

Walnut biscuit, coffee mousse, cream of cardamom, opaline with cocoa nibs

Caramelized Williams Pear with milk, vanilla tapioca,
grilled bread foam and caramel sprinkles

Net price tax and service included