



MENU AMBOISE

Formule 52 € - Entrée, Plat, Fromages et Dessert

52 € - Starter, Main Course, Cheese and Dessert

Formule 44 € - Entrée, Plat, Fromages ou dessert

44 € - Starter, Main Course, cheese or dessert

Formule 35 € - Entrée et Plat ou Plat et dessert

35 € - Starter, Main Course or Main course, dessert

ENTREES

Saumon / Salmon

Fumé au bois de hêtre / Caviar de Sologne / Mousse citronnée

Smoked / Sologne caviar / lemon mousse

Ou

Langoustine / Crayfish

En ravioles / Coriandre / Petits légumes / Bisque

Ravioli / Coriander / Végétales / Bisque

Ou

Foie Gras / Home made Duck Liver

Poire Tapées de Rivarennnes / Chutney de Poires

Pear of Rivarennnes / Pear chutney

PLATS

Selle d'Agneau / Lamb saddle

Jus corsé / Risotto d'épeautre / Artichaut violet

Juice / Spelt risotto / Artichoke

Ou

Saint Jacques de Normandie / Normand's Scallop

Snackées / Purée de carotte au cumin / Beurre Blanc

Snacked / mashed carotte and cumin / White butter

Ou
Turbot et Cabillaud / Turbot and Cod
Cuits au four / Safran de Touraine / Jus de poissons de roche
Oven Baked / Saffron / Fish sauce

DESSERTS

Chariot de fromages affinés et sélectionnés par nos soins
Cheese trolley selectionned by ourselves

Ou

La Carotte / The Carrot
Soufflé chaud / Glace à l'orange
Hot soufflé / Orange ice cream

Ou

Le Chocolat / The Chocolate
Sablé Fleur de sel / Mousses Chocolats / Espuma Chocolat Blanc / Sorbet Cacao
Fleur de Sel cookie / Chocolates Mousse / White chocolate mousse / Cacao sorbet

Ou

La Pomme / The Apple
RubINETTE fondante / Sorbet pommes calvados / Mascarpone vanillée
Cooked apple / Apple and calvados sorbet / Vanilla mascarpone

Ou

La Noisette / The Hazelnut
Sablé / Praliné / Mousse / Glace au lait d'amande
Sablé / Pralin / Mousse / Almond ice cream

Ou

L'ananas / The Pineapple
Pôché / Tartare au rhum / Glace mangue / Espuma de yaourt au basilic
Poached / Rhum tartar / Mango ice cream / Basil yoghurt mousse

