

# **MENU AMBOISE 65 €**

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

## **Les Entrées**

**La Tourte / The Pie**

**Colvert / Champignons des bois / Foie gras / Pickles / Gastrique**

*Mallard / Wild mushrooms / foie gras / Pickles / Gastric*

**Ou**

**Balade Iodée / Iodized Trip**

**Crevettes impériales et algues d'Oléron / St Jacques /**

**Courge spaghetti / Sauce iodée coco**

*Imperial shrimp and seaweed from Oléron / Scallops /*

*Spaghetti squash / Coconut iodized sauce*

## **Les Plats**

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Céleri en mousseline et rôties / Patate douce fondante /**

**Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine**

*Muslin and roasted celery / Melting sweet potato /*

*Orange wine sauce from Domaine Gandon / Langoustine*

**Ou**

**Le Veau / The Veal**

**Filet / Butternut au Vadouvan / Agria croustillante / Dahl**

*Filet / Butternut with Vadouvan / Crispy Potato / Dahl*

## **L'avant dessert et Les Desserts**

**Le Soufflé / Soufflé**

**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien**

*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**Ou**

**Le Chocolat / The chocolat**

**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /**

**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**

*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*

*Farm milk with Sobacha / Arlette marbled*