

MENU AMBOISE 65 €

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

Les Entrées

L'agneau / Lamb

Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile / Noisette / Ketchup de betterave / Pickles d'Ail des Ours 2024

Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup / Wild garlic pickles of 2024

Ou

Le Lieu Jaune / Pollack

Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Crevette d'Oléron / Saint-Jacques / Fenouil

Broth, Seaweed salad, Shrimp of Oléron / Scallop / Fennel

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

Cointreau / Travail sur la Clémentine

Ou

La Cacahuète / Peanuts

Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète / Chocolat / Feuillantine

Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf