

MENU AMBOISE 54 €

"Les Amuses bouches"

"Appetizers"

Les Entrées

Le Foie gras / Duck liver

Déclinaison de Betteraves / Oignons confit et pickels / Pommes

Beet declinaison / Onion and pickels / Apple

Ou

La Pêche en eau douce / Freshwater fishing

Esturgeon fumé / Mulet mariné / Tarama œufs de Sandre / Crème légère herbacée / Blini

Smoked sturgeon / Marinated Mulet / Pike perch Tarama / Herbaceous cream / Blini

Les Plats

Les Saint-Jacques / Scallops

Choux Fleurs / Panais / Encre de Seiche / Langoustine / Moules en tempura

Cauliflower / Parsnip / Squid ink / Langoustine / Tempura mussels

Ou

L'Agneau Solognot de Cour Cheverny / Organic Lamb

En deux services et deux cuissons / Girolles / Agria Croustillante

In half cooking - two services / Chanterelles / Crispy Agria / Spaghetti squash on barbecue

"L'avant dessert"

"Pré-desert"

Les Desserts

Le Soufflé / Soufflé

Soufflé Passion / Crémeux mangue / Ananas / Sorbet fruits exotiques

Passion soufflé / Creamy Mango / Pineapple / Exotic fruit sorbet

Ou

Le Miel de Touraine / Local Honey

Crémeux miel de châtaigne / Glace miel d'Acacia / Poire / Streusel à la Cazette

Chestnut cream / Acacia ice cream / Pear / Streusel

"Les douceurs de fin de repas"

"Sweetness"