

**MENU AMBOISE 65 €**  
« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

**Les Entrées**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**  
*Mr Leroux green asparagus*

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**  
*Paleron/ Wild Garlic Buds/ Lettuce creamy*  
Ou

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**  
*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Les Plats**

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**  
**Déclinaison de Choux Fleur / Crevette Nantaise / Beurre blanc Passion**  
*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*  
Ou

**Le Veau / The Veal**

**Asperges Blanches / Epinard / Grattons de Ris de Veau /**  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Local white Asparagus / Spinach / Sweetbread gratton / Local Hazelnuts*

**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*

**Les douceurs de fin de repas**