

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

Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /

Noisettes de la Grande Vove

Leek with Colonnata bacon / 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