

MENU AMBOISE 56 €

"Les Amuses bouches"

"Appetizers"

Les Entrées

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

Chaud Froid en deux services / Pommes ... /

Sorbet au cidre de la région

Cold and Hot in two services / Apples ... / Local Cider sorbet

Ou

La Truite Arc en Ciel / Rainbow Trout

Légèrement confit à la Cameline / En Gravlax / En Tarama

fumé / Quinoa de Sologne / Extraction Carotte orange

Lightly Candied / Gravlax / Smoked Tarama /

Sologne Quinoa / Orange Carrot Juice

Les Plats

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

Tomate au barbecue / Courgettes / Poivrons

Barbecue tomoto / Zucchini / Pepper

Ou

Le Boeuf Charolais de chez Stéphane / Local Charolais beef

Faux filet / Paleron confit / Bouillon iodé

Faux filet / Candied Paleron / Iodized broth

L'avant dessert

Pré-dessert

Les Desserts

Le Soufflé / Soufflé

Soufflé cassis / Déclinaison autour de fruit noir / Sorbet menthe du jardin

Black currant soufflé / Black fruit declinaison / Garden mint sorbet

Ou

Balade en Forêt / A walk in the woods

Branche chocolat noir et blanc / Fève de Tonka /

Terre de Noisettes et Chocolat / Glace aux épines de Pin

Black and white chocolat ganache and tonka / Nuts and chocolat crumble /

Pine needle ice cream

"Les douceurs de fin de repas"

"Sweetness"