

MENU AMBOISE 62 €

"Les Prémices" : L'arbre - Le Végétal - Le Nid
"The beginnings" : The Tree - The Végétale - The Nest

Les Entrées

Le Porcelet fermier de Loché sur Indrois / The farmer piglet
Déclinaison en trois services

Sarrasin / Champignons de Paris / Lard de Colonnata
In three services

Buckwheat / Paris mushrooms / Colonnata lard

Ou

Saint Jacques et Langoustines / Scallops and Prawns
Langoustines au rhum / Saint-Jacques en carpaccio, snackée /
Emulsion coco , Agrumes / Quinoa Solognot
Crayfish with rum/ Scallops in carpaccio, snacked /
Emulsion coco , Citrus / Quinoa Solognot

Les Plats

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return
Endive braisée / Pâtisson / Courge Spaghetti / Sabayon à la Livèche
Braised endive / Pâtisson / Spaghetti Pumpkin / Lovage Sabayon

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 "Irish Coffee"/ Soufflé
Soufflé au whisky tourbé / Glace au café / Biscuit Madeleine
Peat Whiskey Soufflé / Coffee Ice Cream / Madeleine Biscuit
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