

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

Les asperges vertes de Gilles Leroux / Gilles Leroux's Green asparagus

Gambas Nantaise / Poisson de Loire fumé /

Radis noir / Esprit d'une sauce Maltaise

Gambas Nantaise / Smoked Loire Fish /

Black Radish / Spirit of a Maltese Sauce

Les Plats

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

Fleurs de courgette / Chèvre / Condiment algues / Emulsion acidulée

Zucchini Flowers / Goat cheese / Seaweed Condiment / Acid Emulsion

Ou

L'agneau de Lait d'Emilie / Emilie Suckling Lamb

Légumes printaniers / Petits pois / Salade d'herbes / Jus réduit au Safran de Touraine

Spring Vegetables / Peas / Herb Salad / Touraine Saffron Reduced Juice

L'avant dessert / Pré-dessert

Les Desserts

Le Soufflé / Soufflé

Pistache / Sponge cake / Glace Orange

Pistachio / sponge cake / orange ice cream

Ou

Balade en Forêt / A walk in the woods

Branche chocolat noir et blanc / Fève de Tonka /

Terre Chocolatée / 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