

MENU AMBOISE 65 €

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

Les Entrées

Le Petit Pois et La Caille de Chez Simon en deux services
The Peas and Simon Quail in two services

Bavarois Livèche / Filet moelleux / Peau et Cuisse croustillantes / Jus à l'ail noir
Bavarian Livèche / Tender Filet / Thigh and Crispy Skin / Black Garlic Juice
Ou

Le Lieu Jaune / The Yellow Pollack
En gravlax / En feuille de Nori / Langoustines en deux textures /
Crevette d'Oléron / Condiments tomates / Kéfir de lait
Gravlax / Nori sheet / Langoustines in two textures /
Oléron Prawn / Tomato Condiments / Milk Kefir

Les Plats

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return
Fleurs de courgette / Chèvre / Condiment algues / Emulsion acidulée

Ou

L'Agneau / The Lamb
Aubergine / Fèves / Pommes de terre croustillante / Jus réduit au Safran de Touraine
Eggplant and Beans / Crispy Potato / Touraine Safran juice

L'avant dessert / Pré-dessert

Les Desserts

Le Soufflé / Soufflé
Pistache / Sponge cake / Glace Orange
Pistachio / sponge cake / orange ice cream

Ou

La Pêche et Reine-des-Prés de Pocé sur Cisse / Local Peach
Compote de pêche / Biscuit sans farine / Zéphir amande /
Glace Reine-des-Prés / Gel Verveine
Peach compote / Biscuit without flour / Almond zéphir /
Reine-des-Prés Ice Cream/ Verbena Gel

Les douceurs de fin de repas / Sweetness