

MENU AMBOISE 65 €

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

Les Entrées

La Volaille et Courgette du Val de Cisse / Poultry and Zucchini

Spaghetti de Courgette / Fleur farcie / Ketchup /

Beignet végétal à la menthe du jardin

Zucchini spaghetti / Stuffed flower / Vegetable mint donut

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

Fenouil Fondant et Croquant / Vaporeux légèrement anisé /

Sauce au vin orange local / Langoustine

Fennel Fondant and crunchy / Vaporuous slightly aniseed /

Local orange wine sauce/ Langoustine

Ou

Le Veau / The Veal

Filet / Caviar et Cœur d'Aubergine / Grattons de ris de veau

Noisette de la Grande Vove

Filet / Eggplant caviar and heart / Sweetbread / 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