

# **MENU AMBOISE 65 €**

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

## **Les Entrées**

**L'agneau / Lamb**

***Epaule confite / Champignons de Cinq-Mars-la-Pile / Noisette / Ketchup de betterave / Pickles d'Ail des Ours 2024***

*Lamb confit / Local Mushrooms / Nuts / Beet Ketchup / Wild garlic pickles of 2024*

**Ou**

**Le Lieu Jaune / Pollack**

***Juste nacré / Bouillon, salade d'Algues, Crevette d'Oléron / Saint-Jacques / Fenouil***

*Broth, Seaweed salad, Shrimp of Oléron / Scallop / Fennel*

## **Les Plats**

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

***Céleri en mousseline et rôties / Patate douce fondante / Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine***

*Muslin and roasted celery / Melting sweet potato / Orange wine sauce from Domaine Gandon / Langoustine*

**Ou**

**Sanglier de Chasse / Hunting Wild Boar**

***Betterave de région / Choux rouge / Jus au whisky tourbé***

*Beets from the region / Red cabbage / Juice with peat whisky*

## **L'avant dessert et Les Desserts**

**Le Soufflé / Soufflé**

***Cointreau / Travail sur la Clémentine***

**Ou**

**La Cacahuète / Peanuts**

***Texture de Cacahuète / Glace Cacahuète / Chocolat / Feuillantine***

*Peanut Texture/ Peanut Ice Cream/ Chocolate/ Crisp Leaf*