

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

***Mousseline de Chou-Fleur / Navets en tagliatelle et glacés /
Sauce au vin orange du Domaine Gandon / Langoustine***

*Cauliflower muslin / Tagliatelle and frozen turnips /
Orange wine sauce from Domaine Gandon / Langoustine*

Ou

Sanglier de Chasse / Hunting Wild Boar

Asperges vertes de Limeray / Choux rouge / Jus au whisky tourbé
Local Green Asparagus / 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