

Menu Saint-Valentin

Lundi 14 février



Restaurant Le Clos d'Amboise

Cocktail maison et ses bouchées apéritives



Canard de "La Bonne Basse Cour" fumé au thym, clémentines en textures, vinaigrette à la betterave



Turbot cuit en basse température, gâteau de courges butternut et main de Bouddha, jus végétal au miel de Sologne



Quasi de veau rôti au grué de cacao, mousseline de céleri-rave, topinambours, crumble chocolaté, jus de veau



Tartelette chèvre, figues et porto blanc



Entremet exotique, génoise au pavot, mousse mangue et citron vert, gel passion et ananas



Mignardises

Formule : Entrée + Poisson ou Viande + Fromage + Dessert : 64€

Formule : Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert : 76€

Valentine's Day Menu

Monday, February 14th



Restaurant Le Clos d'Amboise

House cocktail and its appetizers



Duck from "La Bonne Basse Cour" smoked with thyme, clementine texture, beet vinaigrette



Turbot cooked in low temperature, butternut squash cake and Buddha hand, vegetable juice with Sologne honey



Roasted veal quasi with cocoa powder, celery root mousseline, Jerusalem artichokes, chocolate crumble, veal juice



Goat cheese, white porto and fig tartlet



Exotic dessert, sponge cake, mango and lime mousse, passion fruit and pineapple gel



Mini pastries

Formula : Starter + Fish or Meat + Cheese + Dessert : 64€

Formula : Starter + Fish + Meat + Cheese + Dessert : 76€