



## Menu Amboise

Prix :57,00€

### Entrée

Alliance de foie gras de canard au cointreau et oranges confites,  
confit d'oignons aux agrumes

OU

Duo de thon, tataki et carpaccio, courgettes grillées, sauce vierge à la framboise,  
tuile de parmesan

OU

Allumette focaccia, saumon fumé, betteraves et pickles de légumes

\*\*\*\*

### Poisson

Pavé de sandre au beurre rouge, crémeux au deux carottes et brocoli

OU

Longe de cabillaud, crème de crustacés, risotto d'épeautre aux asperges vertes

OU

Noix de Saint-Jacques rôties, dahl de lentilles corail

\*\*\*\*

### Viande

Moelleux de paleron de veau à la morbihannaise

OU

Pulled pork mariné sur tatin d'oignons confits

OU

Contre-filet de boeuf, cuisson basse température, à l'Anjou rouge

ET

Farandole de légumes

\*\*\*\*

### Fromage

Croustillant au camembert et tapas de Saint Nectaire sur son mesclun

OU

Fromages « L'affineur du chef » : Pouligny Saint Pierre, comté, brie de Meaux, bleu d'Auvergne

\*\*\*\*

### Dessert

Dessert à choisir dans la liste