



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