RESTAURANT
LE CHOISEUL

Relais d'Amboise

Bienvenue au Choiseul

Au Choiseul, notre cuisine s'inspire
de l'ingrédient, de la saison et du caractère
naturel de chaque saveur.

Enracinée dans la vallée de la Loire,
mais ouverte aux influences que le fleuve porte vers
l'Atlantique, notre carte réunitviandes régionales,
légumes de saison, poissons soigneusement
sélectionnés et la richesse d'un terroir vivant.
C'est une cuisine attachée à son origine
ans jamais s'y enfermer.

Généreuse, raffinée et profondément française,
chaque plat est élaboré avec précision.
Les sauces occupent une place de choix au coeur de
l'assiette, apportant profondeur, équilibre et émotion.

Notre carte évolue régulièrement au fil des saisons, des
producteurs et de l'intuition créative de notre chef.
Chaque changement ouvre un nouveau
chapitre, toujours fidèle au même esprit :
authenticité, générosité et respect du produit.

Nous sommes ravis
de vous accueillir à notre table.

Welcome to Le Choiseul

At Le Choiseul, our cuisine begins
with the ingredient, the season and
the natural character of each flavour.

Rooted in the Loire Valley, yet open to the influences
carried by the river towards the Atlantic,
the menu brings together regional meats,
seasonal vegetables, carefully selected fish
and the richness of a living terroir.
It is a cuisine of place, but never confined by it.

Generous, refined and deeply French,
each dish is crafted with precision.
Sauces take their rightful place at the heart
of the plate, bringing depth, balance and emotion.

The menu evolves regularly with the seasons,
the producers and the creative intuition of the kitchen.
Each change opens a new chapter,
always faithful to the same spirit:
authenticity, generosity and respectfor the ingredient.

We are delighted to welcome
you to our table.

Relais d'Amboise

Signature
Nicolas Aubry & Vincent Léger

Au Relais d'Amboise, le Chef Exécutif Vincent Léger Blanchard et le Chef Nicolas Aubry puisent leur inspiration dans la Loire et les paysages qui l'entourent pour imaginer une cuisine profondément ancrée dans son terroir.

Leur approche prend racine dans les saisons, les produits de la région et le savoir-faire de celles et ceux qui les cultivent. Ensemble, ils revisitent les saveurs et les traditions du Val de Loire avec un regard contemporain, laissant chaque ingrédient s'exprimer pleinement tout en apportant précision, créativité et une invitation à la découverte.

Au Choiseul, Nicolas Aubry donne vie à cette vision au quotidien. Aux côtés de Vincent Léger Blanchard, il imagine une cuisine qui invite à découvrir la Loire autant par les sens que par le regard : à travers ses produits, ses saisons et les histoires transmises de génération en génération.

At Relais d'Amboise, Executive Chef Vincent Léger Blanchard and Chef Nicolas Aubry look to the Loire and its surroundings to shape a cuisine that belongs naturally to this place.

Their approach begins with the seasons, the produce of the region and the people who cultivate it. Together, they revisit the flavours and traditions of the Loire Valley with a contemporary eye,allowing each ingredient to speak for itself while bringing precision, creativity and a sense of discovery to the table.

At Le Choiseul, Nicolas Aubry brings this vision to life each day. Alongside Vincent Léger Blanchard, he creates a cuisine through which the Loire can be experienced as much as seen: in its ingredients, its seasons and the stories carried from one generation to the next.



ENTRÉES
STARTERS

Le fenouil, croquant et en soupe froide,
laitue de mer, poivre de Sichuan rouge
Chilled fennel soup and crunchy fennel,
sea lettuce, red Sichuan pepper
17€

OEuf mollet, basquaise, herbes du potager,
sabayon acidulé
Soft-boiled egg, basquaise sauce,
garden herbs, tangy sabayon
18€

Carottes cuites et crues, jus réduit, vanille et livèche
Cooked and raw carrots, reduced carrot jus, vanilla and lovage
16€

Poitrine de Roi Rose de Touraine,
artichaut et crème au thym
Touraine Roi Rose pork belly, artichoke and thyme cream
20€

Caviar 30g de la Maison Petrossian,
pains bao et crème crue au yuzu
Petrossian caviar 30g, bao buns and yuzu raw cream
95€

A partager
To share

Gravlax de lieu jaune, citron confit, fromage frais, aneth
Pollock gravlax, preserved lemon, fresh cheese and dill
29€

Menu allergènes disponible, prix net TTC en €,
taxes et service inclus

Allergen menu available, net price including tax in €,
taxes and service included

PLATS
MAIN COURSES

Merlu confit au beurre, sauce Bonne Femme
et jus d'arêtes concentré, courgettes et moules de bouchot
Butter-poached hake, Bonne Femme sauce
and concentrated fish bone broth, zucchini and Bouchot mussels
30€

Rouget, poivron rouge et fumet brun au thym et citron,
pousses d'épinards tièdes, tomates confites
Red mullet, red pepper and lemon thyme brown stock,
warm baby spinach and confit tomatoes
33€

Volaille fermière rôtie, sauce chasseur condimentée et sauce suprême,
oignons sauciers, carottes à l'estragon et poivreVoatsiperifery rouge
Roasted free-range chicken, seasoned Chasseur sauce and Supreme sauce,
pearl onions, tarragon carrots and red Voatsiperifery pepper
32€

Coeur de basse côte grillé, whisky, jus parfumé à la réglisse,
échalote confite et mousseline de pommes de terre
Grilled short rib, whisky, licorice-infused jus,
confit shallot and potato mousseline
34€

Gnocchis farcis, champignons, bleu de chèvre, jus brun végétal
Stuffed gnocchi, mushrooms, goat's blue cheese and vegetable brown broth
28€

A partager
To share

Côte de cochon Roi Rose de Touraine, jus au romarin,
pressé de pommes de terre et alliacés
Roi Rose de Touraine pork ribs, rosemary sauce,
pressed potato and allium vegetables
65€

Menu allergènes disponible, prix net TTC en €,
taxes et service inclus

Allergen menu available, net price including tax in €,
taxes and service included

FROMAGES
CHEESES

Assiette de quatre fromages soigneusement sélectionnés et affinés par notre artisan fromager local, Quentin Fromager.

A platter of four cheeses carefully selected and aged by our local artisan cheesemaker, Quentin Fromager.

16€

DESSERTS

Soufflé à la framboise, liqueur de Chambord
Raspberry soufflé, Chambord liqueur
14€

La Pomme, miso et sorbet au céleri
Apple, miso and celery sorbet
15€

Cheesecake, citron vert et sorbet au cassis
Cheesecake, lime and blackcurrant sorbet
15€

Chocolat Fleur de Cao, céréales et Kahlúa
Fleur de Cao chocolate, cereals and Kahlúa
16€

Menu allergènes disponible, prix net TTC en €, taxes et service inclus

Allergen menu available, net price including tax in €, taxes and service included

MENU ENFANT
CHILDREN'S MENU

Menu spécialement imaginé
pour nos jeunes convives jusqu'à 10 ans

Specially designed for our young guests
up to 10 years old

Plat principal
Main course

Volaille fermière rôtie
Roasted free-range chicken

or

Poisson de la criée
Catch of the day

Desserts

Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

or

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

or

Glace maison
Homemade ice cream

25€

Un accompagnement au choix parmi ceux proposés
pour les plats principaux adultes :
Courgettes ou Pousses d'épinards ou
Carottes à l'estragon et poivre Voatsiperifery rouge
ou Mousseline de pommes de terre

Choice of side dish from those offered with the adult main courses:
Zucchini or Baby spinach or
Tarragon carrots and red Voatsiperifery
or Potato mousseline.

Menu allergènes disponible, prix net TTC en €,
taxes et service inclus

Allergen menu available, net price including tax in €,
taxes and service included

DANS LES COULISSES DU *BEHIND*

Relais d'Amboise

