



Restaurant “La belle étoile”

Nos plus

- Restaurant ouvert à tous avec formule du midi.
- Cuisine maison et produits frais
- Terrasse ouverte
- Parking gratuit
- Wifi gratuit en fibre.

HOTEL *** THE ORIGINALS AMBACIA

- Chambres simples, doubles et familiales avec confort moderne.
- Wifi en fibre gratuit
- Chambre single à partir de 68€
- Chambre double à partir de 73€
- Soirée étape à partir de 94€
- Devis groupe ou entreprise sur demande



The ORIGINALS
Hotel AMBACIA *** CITY

Contactez-nous et
réservez au :

 02.47.27.71.17

 www.hotel-ambacia-tours.fr

 ambacia@arcantel.fr

2025

Restaurant “La Belle Étoile”

Repas d'affaires, déjeuner d'entreprise, pot de départ... notre restaurant vous accueille tout en nous adaptant à vos demandes mais également à vos spécificités alimentaires ainsi qu'à vos budgets.

menu

à partir de 20 pers.

Menu à 25,50€

Tartare de saumon et crevettes mariné au yuzu et sorbet citron vert.

Tartine de campagne gourmande aux copeaux de foie gras de canard.

Mini wraps de Saumon fumé et crevettes aux mangues et sésame.

Filet de Sandre rôti au beurre de chinon.

Filet de Bœuf à la plancha, sauce poivre vert aux notes de thé, pomme de terre Anna au parmesan.

« Beuchelle » Tourangelle.

Tartelette tatin surmontée d'une boule de glace vanille.

Assiette gourmande de chocolat revisitée.

Fondant artisanal au chocolat, verrine de panacotta aux fruits rouges, glace pistache.

Craquelin glace vanille sauce chocolat grand Marnier.

Notre carte

A base de produits frais et fait maison; notre carte change régulièrement. En ce moment, retrouvez quelques produits incontournables comme notre demi camembert rôti au thym, notre Tataki de thon ou encore notre véritable flan pâtissier.

A la carte vous pourrez retrouver des entrées à partir de 5.90€, des plats à partir de 10.90€ et des desserts à partir de 5.90€.

Nous proposons également des formules midi 2 plats à 13.90€ ou 3 plats à 17.90€ sur la base des propositions du jour.



exemple de menu fête entreprise

Menu hors boissons 40€
(choix unique entrée, plats, dessert)

Kir de bienvenue et ses coquilles d'escargots

Tartare de Saumon et crevettes marinés aux sésames torréfiés au yuzu

Tartine de campagne gourmande aux copeaux de foie-gras

Plein filet de Cabillaud cuit en basse température au beurre de moules et écrasé de pomme de terre

Filet de Sandre rôti au beurre de Chinon

Filet de Bœuf à la plancha, sauce poivre vert aux notes de thé, pomme de terre Anna au parmesan

« Beuchelle » Tourangelle

Assiette de fromage (3 morceaux)

Tartelette tatin surmontée d'une boule de glace vanille

Assiette gourmande de chocolat revisitée

