

FLEUR DE LOIRE

Menu en 7 services

260€

Caviar sélection de Sologne

royale de carottes, pistou de fanes, citronnelle



Souvenir d'une fleur de courgette farcie

essence de volaille, herbe sacrée



Aspe façon « Fernand Point »

pâtes fraîches au sorgho, sabayon au Saumur



Carpe « à la Chambord »

truffe aestivum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny



Bœuf Wagyu de notre élevage

« côte à côte », haricots, gingembre du jardin, garum



Fraise et sapin

fraises de Monsieur Mercier, pomme de pin et bourgeons en pickles



Soufflé aux groseilles de Julie

pistou et pâte sablée à l'ortie, baie de mai et poivre de cassis

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins

130€

Accord mets et vins prestige

210€

Accord mets et boissons sans alcool

95€

LOIRE ET SOLOGNE

Menu en 5 services

180€

Nuances de tomates

shiso, poivre voyageur, moutarde d'Orléans



Tissu végétal de celtuce

brochet, vinaigre aux fleurs de primevère, cacahuètes fraîches



Silure de Loire

petits pois à l'agastache, amandes de Pithiviers, condiment de tête



Agneau Solognot

asperges vertes, géranium rosat, langue et grattons de ris

ou

Bœuf Wagyu de notre élevage

« côte à côte », haricots, gingembre du jardin, garum



Chocolat « Fleur de Loire », origine Pérou

crémeux fleur de cacao, crumble au gruë, sorbet cascara

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins

80€

Accord mets et vins prestige

140€

Accord mets et boissons sans alcool

60€

PROMENADE LIGÉRIENNE

Menu en 4 services

110€

Nuances de tomates

shiso, poivre voyageur, moutarde d'Orléans



Silure de Loire

petits pois à l'agastache, amandes de Pithiviers, condiment de tête



Pintade Perle Noire

rôtie, navet daïkon, pralin de noisette



Cerise de l'Orléanais

confit et granité aux fleurs de cerisier, sureau

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins

50€

Accord mets et vins prestige

90€

Accord mets et boissons sans alcool

40€