

Ch

CHRISTOPHE HAY

9 SERVICES

260 €

accord mets et vins* 390 €

accord mets et vins prestige 470 €

(9 verres de 6cl)

accord sans alcool 355 €

CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE

poire de terre, esturgeon fumé, jaune d'œuf confit, oseille

CHAPEAU DE MONSEIGNEUR DE QUINCEY

aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre

CÈPE DE SOLOGNE

lichen, capucine, tomme tourangelle

CRÊPE SOUFLÉE DE BARBEAU

flambée au Gin de Loire, pieds-de-mouton, tagète

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe tuber uncinatum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », patate douce, garum

FROMAGE DE CHÈVRE DE LA FERME DE BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

COING EN CROÛTE DE SUCRE

shiso en biscuit et crémeux, corne confite, sorbet d'une extraction

CHOCOLAT « FLEUR DE LOIRE »

fleur de cacao, condiment mucilage, fève fraîche confite, cacao amer

Ce menu dégustation en 9 services est proposé jusqu'à 13h30 au déjeuner et jusqu'à 21h30 au dîner et pour l'ensemble de la table.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remises à 50% sont possibles.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergie.

Le menu a été créé par Christophe Hay, avec la participation de Baptiste Ingouf et Suzanne Vannier, ainsi que Clément Réauté pour la pâtisserie, accompagnés de leurs équipes.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets en euros. TVA et service inclus. | *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Ch

CHRISTOPHE HAY

6 SERVICES

180€

accord mets et vins* 260 €

accord mets et vins prestige 320 €

(6 verres 6cl)

accord sans alcool 240 €

SILURE POCHÉ

laitue Brune Percheronne, cédrat, condiment César

POULE FAISANE EN ESCABÈCHE

courge spaghetti, lard de bœuf, vinaigre aux fleurs de coucou

CÈPE DE SOLOGNE

lichen, capucine, tomme tourangelle

BROCHET EN VAPEUR

variétés de céleri, vin de pissenlit, jus végétal

MOUFLON DU DOMAINE DE CHAMBORD

Poirée Adria, trompettes de la mort, arbousier en aigre douce

OU

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », patate douce, garum

POIRE BEURRÉ HARDY

infusion de citronnelle, streusel à l'agastache,
sorbet à la poire d'Olivet

LES FROMAGES

à ajouter à votre menu dégustation

LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs

27€

CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

19€

Le menu a été créé par Christophe Hay, avec la participation de Baptiste Ingouf et Suzanne Vannier, ainsi que Clément Réauté pour la pâtisserie, accompagnés de leurs équipes.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets en euros. TVA et service inclus. | *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



CHRISTOPHE HAY

4 SERVICES

110€

accord mets et vins* 160 €

accord mets et vins prestige 200 €

(4 verres de 6cl)

accord sans alcool 150 €

MENU SERVI UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER
HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

SILURE POCHÉ

laitue Brune Percheronne, cédrat, condiment César



BROCHET EN VAPEUR

variétés de céleri, vin de pissenlit, jus végétal



GÉLINE DE TOURAINE

« dessus-dessous », carottes, amarante du Berry



RAISIN ET GRENADE

tuile croustillante à la feuille de vigne, crème diplomate à la sauge,
sorbet grenade

Le menu a été créé par Christophe Hay, avec la participation de Baptiste Ingouf et Suzanne Vannier, ainsi que Clément Réauté pour la pâtisserie, accompagnés de leurs équipes.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets en euros. TVA et service inclus. | *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.