

Ch

CHRISTOPHE HAY

## À Fleur de Loire

### CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE

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



### TRUFFE NOIRE

pressé de blette, pain de seigle, sauce ivoire



### CHAPEAU DE MONSEIGNEUR DE QUINCEY

aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre

*supplément 30€ - à ajouter à votre menu*



### CRÊPE SOUFFLÉE DE BARBEAU

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



### CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe mélanosporum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny



### BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », patate douce, garum



### VANILLE POMPONA ET MÉLILOT

tuiles croustillantes, hydromel, biscuit viennois



### MANDARINE SATSUMA

crème aigrette, vinaigre de fleurs, poivre d'avortons

260€

accord mets et vins\* 390€

accord mets et vins prestige 470€ (7 verres de 6cl)

accord sans alcool 355€

Ch

CHRISTOPHE HAY

## Entre Loire et Sologne

### SILURE POCHÉ

laitue Brune Percheronne, cédrat, condiment César



### TRUFFE NOIRE

pressé de blette, pain de seigle, sauce ivoire



### BROCHET TRÈS FONDANT

variétés de céleri, vin de pissenlit, jus végétal



### MOUFLON DU DOMAINE DE CHAMBORD

gâteau de chou et trompettes de la mort, arbousier en aigre douce

**ou**

### BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », patate douce, garum



### LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs

**supplément 25€**

**ou**

### CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

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

**supplément 19€**



### CHOCOLAT « FLEUR DE LOIRE »

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

180€

accord mets et vins\* 260€

accord mets et vins prestige 320€ (5 verres 6cl)

accord sans alcool 240€

Ch

CHRISTOPHE HAY

## Promenade Ligérienne

### POULE FAISANE EN ESCABÈCHE

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



### BROCHET TRÈS FONDANT

variétés de céleri, vin de pissenlit, jus végétal



### GÉLINE DE TOURAINE

« dessus-dessous », carotte, amarante du Berry



### LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs

**supplément 25€**

**OU**

### CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

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

**supplément 19€**



### GLAND DE CHÊNE & BAIES SAUVAGES

mousse onctueuse et sablé au gland, vinaigrette goji et Sechuan, glace cascara

110€

accord mets et vins\* 160€

accord mets et vins prestige 200€ (4 verres de 6cl)

accord sans alcool 150€

Ch

CHRISTOPHE HAY

## Retour de chasse

### POULE FAISANE EN ESCABÈCHE

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



### CHAPEAU DE MONSEIGNEUR DE QUINCEY

aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre



### MOUFLON DU DOMAINE DE CHAMBORD

gâteau de chou et trompettes de la mort, arbousier en aigre douce



### LIÈVRE À LA ROYALE

en deux préparations, condiment tomate verte, salsifis



### LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs

**supplément 25€**

**OU**

### CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

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

**supplément 19€**



### GLAND DE CHÊNE & BAIES SAUVAGES

mousse onctueuse et sablé au gland, vinaigrette goji et Sechuan, glace cascara

195€

accord mets et vins 315€ (5 verres 6cl)