

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 MONSIEUR 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€