

FLEUR DE LOIRE

Menu en 7 services

260€

Caviar sélection de Sologne

royale de carottes, pistou de fanes, citronnelle du jardin



Morilles de Mareuil-sur-Cher

légumes racines, vinaigre aux fleurs de coucou, cresson alénois



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 », chou pak choï, pâte de citron confit



Agrumes de notre collection

Champion de France du Dessert 2025

biscuit et sorbet à la feuille d'agrumes, sudachi, sauce mandarine



Chocolat « Fleur de Loire », origine Pérou

crèmeux fleur de cacao, crumble au gruë, sorbet cascara

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€

Asperges blanches

voilées à l'ail des ours, œufs de poisson, mousseline « grand-mère »



Black-bass de Sologne

endive braisée, concentration des sucs, amarante



Alose de Loire

petits pois à l'agastache, lait d'amande, garum



Agneau Solognot

asperges vertes, géranium rosat, langue et grattons de ris

ou

Bœuf Wagyu de notre élevage

« côte à côte », chou pak choï, pâte de citron confit



Fraise et sapin

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

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€

Menu servi uniquement pour le déjeuner hors week-end et jours fériés.

Asperges blanches

voilées à l'ail des ours, œufs de poisson, mousseline « grand-mère »



Alose de Loire

petits pois à l'agastache, lait d'amande, garum



Pintade Perle Noire

rôtie, navet daïkon, pralin de noisette



Rhubarbe « Valentine » et aronia

cuite en croûte de sucre, sablé et tuile croustillante à l'aronia

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€

NOS PRODUCTEURS



Sylvain Arnoult

à Muides : les poissons de Loire

Alain Gaillard

aux jardins de Fleur de Loire

Julie Briant

à Guillonville : les œufs, le miel et l'ail noir

Pisciculture Hennequart

à Saint-Viâtre : le caviar de Sologne

Nicolas et Charlie Praizelin

à Segré : le boeuf Wagyu de notre élevage

Vickie

à Mont-Près-Chambord : la truffe aestivum de ma truffière

Damien Fousseureau

à Authon : les pois chiches

Armand Gypteau

à La Riche : Spiruline de Touraine

Marion & Damien Breteau

à Nérondes, sa Majesté la Graine

*Les menus ont été créés 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.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*