



CHRISTOPHE HAY

9 SERVICES

238 €

accord mets & vins 345 €
(9 verres de 6cl)

CAVIAR OSCIÈTRE

esturgeon cuit au bouillon, pomme Pompadour, oseille

OREILLER DE LA BELLE AURORE

aux trois plumes, sabayon à la santoline

TRUFFE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

endive de pleine terre, gouda de Tours, orge perlé

BLACK BASS DE SOLOGNE

poire de terre, capucine

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe uncinatum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

cacahuète du jardin, tétragone, variétés de patate douce

FROMAGE DE CHÈVRE DE LA FERME DE BRÉVIANDE

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

CHOCOLAT PURE ORIGINE PÉROU

tuile Oabika, artichaut, baie de goji du jardin

SOUFFLÉ POIRE BEURRÉ HARDY

en différentes préparations, sorbet eau de vie d'Olivet

Ce menu dégustation en 9 services est proposé
jusqu'à 13h30 au déjeuner et jusqu'à 21h00 au dîner.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu pour l'ensemble de la table

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'allergies

Prix nets en euros. TVA et service inclus.

Ch

CHRISTOPHE HAY

6 SERVICES

168 €
accord mets & vins 235 €
(6 verres de 6cl)

MOSAÏQUE DE BRÈME

courge sucette de Valençay, œillet passion

SILURE CONFIT

laitue percheronne, ablette au sel, citron main de Bouddha

TRUFFE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

endive de pleine terre, gouda de Tours, orge perlé

SANDRE DE SOLOGNE POCHÉ

à l'agastache, variétés de maïs

GÉLINE DE TOURAINE DESSUS DESSOUS

salsifis, sarrasin

OU

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE (SUPP.30€)

cacahuète du jardin, tétragone, variétés de patate douce

POMME PATTE DE LOUP

comme une tatin, crème fermière, plante à curry



le Collège
Culinaire
de France

NOS PRODUCTEURS

Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire

Alain Gaillard aux jardins de Fleur de Loire

Adèle Champdavoine à Arville, les pintades

Julie Briant à Guillonville, les œufs

Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne

Marie-Anne Mignot à Cour-Cheverny, le miel

Nicolas et Charlie Praizelin à Segré, le bœuf Wagyu de notre élevage

Claudette Sevin à Mézier-Lez-Cléry, les pommes et poires

Julien Dufraise à Cheverny, les produits laitiers

Ch

CHRISTOPHE HAY

4 SERVICES

108 €
accord mets & vins 155 €
(4 verres de 6cl)

MOSAÏQUE DE BRÈME

courge sucette de Valençay, œillet passion

BLACK BASS DE SOLOGNE

poire de terre, capucine

MOUFLON DE CHAMBORD

chou pancalié de Touraine, sparassis crépu

COING DE MADAME SEVIN

vinaigre et fermentation en sorbet, noix croustillante

LES FROMAGES

à ajouter à votre menu dégustation

LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs
25€

CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages
17€

Ch

CHRISTOPHE HAY

RETOUR DE CHASSE

148 €
hors boissons

OREILLER DE LA BELLE AURORE
aux trois plumes, sabayon à la santoline

MOUFLON DE CHAMBORD
chou pancalié de Touraine, sparassis crépu

LIÈVRE À LA ROYALE
en deux préparations, condiment tomate verte, châtaigne

POMME PATTE DE LOUP
comme une tatin, crème fermière, plante à curry

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay
avec la participation de Baptiste Ingouf,
Charles Barentin, Louis Feger, Suzanne Vannier, Maxime Maniez et leur équipe