

Ch

CHRISTOPHE HAY

Menu Saint-Valentin

MERCREDI 14 FÉVRIER 2024

210 €

accord mets et vins* 290 €

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE

chair de tanche voilée, crosne, cardamine
Anjou « A Française » 2020, Thibault Boudignon

NUAGE DE SAINT-JACQUES

chou-fleur, citron bizzarria
Meursault 2020, Antoine Jobart

TRUFFE FLEUR DE LOIRE

pomme Pompadour, jus torréfié
Arbois « Cul du Brey » 2020, Domaine la Tournelle

TURBOT DE PORNIC

poché dans une crème aigrette, navet blanc, noisette
Condrieu 2018, Mathilde & Yves Gangloff

GÉLINE DE TOURAINE

contisée à l'épine vinette, laitue braisée, ablette au sel
Ajaccio « Granit » 2018, Domaine de Vaccelli

CÉDRAT DU JARDIN

pétale de main de bouddha, berlingot glacé au sudashi,
huile de feuille
Vin de France « Rosé d'un jour » 2022, Mark & Martial Angeli

Le menu a été créé par Christophe Hay, Baptiste Ingouf avec la participation de Suzanne Vannier et leurs équipes

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