

PROMENADE LIGÉRIENNE

TOMATE HÂTIVE DE L'ORLÉANAIS

confisée, crème et eau tourbée, feuilles de poivrier

MENU EN 4 MOMENTS 110€

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe de Vickie, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

LA PETITE DES BRUYÈRES

perdrix pochée en plumes d'endive, beurre d'agrumes, cuisses confites

ACCORDS METS & BOISSONS
1 VERRE PAR SERVICE

CHOCOLAT NICA BROWN ET CÉRÉALES GRILLÉES

biscuit moelleux, crémeux chocolat et bière brune,
tartelette soufflée et teurgoule, crème glacée fleur de cacao

ACCORD METS ET VINS 50€
ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 90€
ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOL 40€



CHRISTOPHE HAY

Menu en 4 services disponible uniquement au déjeuner en semaine hors week-end et jours fériés.

LOIRE ET SOLOGNE

TOMATE HÂTIVE DE L'ORLÉANAIS

confisée, crème et eau tourbée, feuilles de poivrier

MENU EN 5 MOMENTS 190€

DANS L'ESPRIT D'UNE FLEUR DE COURGETTE FARCIE

girolles, tagète passion, concentration de volaille

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe de Vickie, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », haricots aux parfums d'été, jalapeño, garum

ACCORDS METS & BOISSONS

1 VERRE PAR SERVICE

MA COLLECTION D'AGRUMES

Champion de France du Dessert 2025

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

ACCORD METS ET VINS 100€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 160€

ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOL 90€



CHRISTOPHE HAY

RETOUR DE CHASSE

MENU EN 6 MOMENTS 230€

CHAPEAU DE MONSEIGNEUR DE QUINCEY
aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre

LA PETITE DES BRUYÈRES
perdrix pochée en plumes d'endive, beurre d'agrumes, cuisses confites

TÊTE À TÊTE « LE PRINCE DES ROSEAUX »
suprême rôti, chou farci, foie gras, truffe de Vickie

MOUFLON DU DOMAINE DE CHAMBORD
selle grillée au charbon de bois, navet boule de neige, noisette, poivre vert

LIÈVRE À LA ROYALE
consommé aux pâtes fraîches de sorgho, grenade, livèche

FRUITS NOIRS
blanc vaporeux au vinaigre de feuille de murier,
confit de baies de sureau, sorbet cardamome et mûre

ACCORDS METS & BOISSONS
1 VERRE PAR SERVICE

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 210€

SAUMUR « LA CHARPENTERIE »
2020, Antoine & Caroline Foucault

CHASSAGNE-MONTRACHET
2019, Bernard Moreau

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU
« CLOS DE LA MARÉCHALE »
2022, Jacques-Frédéric Mugnier

CÔTE-RÔTIE « LA BARBARINE »
2021, Mathilde Yves Gangloff

CHÂTEAU D'YQUEM
2013, 1^{er} Cru Classé Supérieur

CHAMPAGNE 1^{ER} CRU, BRUT NATURE
« LE MONT CHAINQUEUX » BLANC DE NOIRS
2022, Élise Bougy



CHRISTOPHE HAY

FLEUR DE LOIRE

CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE

blinis moelleux, sauce aigrette, huile aux herbes

MENU EN 7 MOMENTS 270€

MULET DE LOIRE

aubergine de mon enfance condimentée, basilic pourpre, consommé végétal

CRÊP'CRÊPE SOUFFLÉE DE BARBEAU

variétés de carottes, verveine, jus d'une pôchouse, Gin de Loire

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe de Vickie, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », haricots aux parfums d'été, jalapeño, garum

MA COLLECTION D'AGRUMES

Champion de France du Dessert 2025

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

ACCORDS METS & BOISSONS
1 VERRE PAR SERVICE

FIGUE ET NOISETTES DE LA GRANDE VOIE

rôties au beurre noisette, glace à la feuille de figuier

ACCORD METS ET VINS 150€
ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 230€
ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOL 140€



CHRISTOPHE HAY