PROMENADE LIGÉRIENNE

BROCHET DE MON ENFANCE
chou kai-lan, mayonnaise à la tagette passion

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

CHOCOLAT NICA BROWN ET CÉRÉALES GRILLÉES
biscuit moelleux, crémeux chocolat et bière brune,
tartelette soufflée et teurgoule, crème glacée fleur de cacao

MENU EN 4 MOMENTS 110€

ACCORDS METS & BOISSONS
1 VERRE PAR SERVICE

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

BROCHET DE MON ENFANCE
chou kai-lan, mayonnaise à la tagette passion

CÈPES DE SOLOGNE
en vapeur de sous-bois, sabayon au vin de noix

CARPE « À LA CHAMBORD »
truffe de Vickie, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
« côte à côte », scorsonère, bouquet de chanterelle, garum

MA COLLECTION D'AGRUMES
Champion de France du Dessert 2025
biscuit et sorbet à la feuille d'agrume, sudachi, sauce mandarine

MENU EN 5 MOMENTS 190€

ACCORDS METS & BOISSONS
1 VERRE PAR SERVICE

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

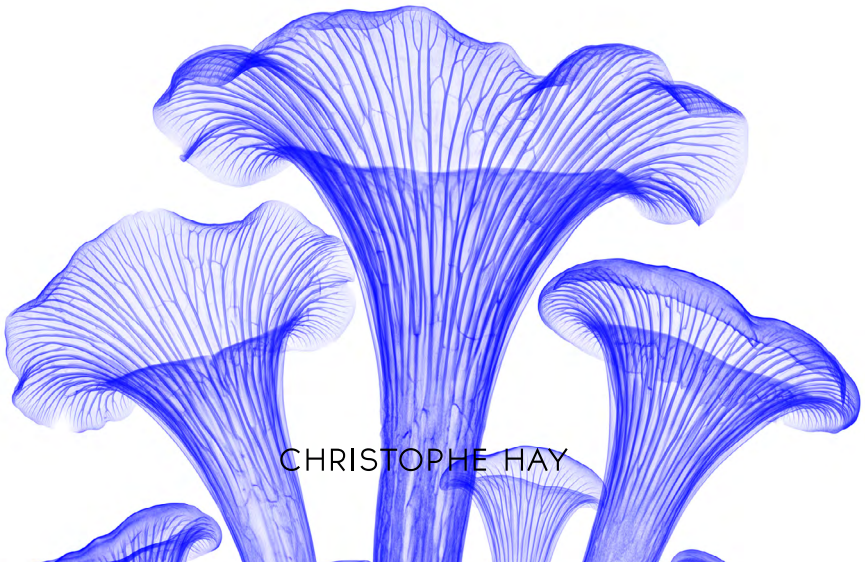
CHASSAGNE-MONTRACHET
2019, Bernard Moreau

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

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

CHÂTEAU D'YQUEM
2013, 1er Cru Classé Supérieur

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



CHRISTOPHE HAY

FLEUR DE LOIRE

CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE
blinis moelleux, sauce aigrelette, huile aux herbes

BLACK-BASS DE SOLOGNE
meunière, céleris, bouton et vin de pissenlit

CRÊP'CRÊPE SOUFFLÉE DE BARBEAU
variétés de courges, pralin de graines, jus d'une pôchouse au Gin de Loire

CARPE « À LA CHAMBORD »
truffe de Vickie, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
« côte à côte », scorsonère, bouquet de chanterelle, garum

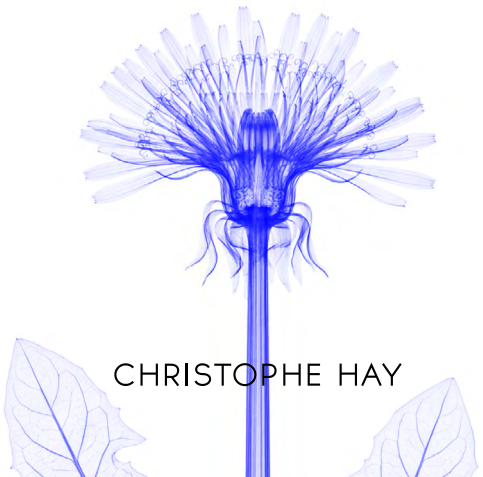
MA COLLECTION D'AGRUMES
Champion de France du Dessert 2025
biscuit et sorbet à la feuille d'agrume, sudachi, sauce mandarine

FIGUE ET NOISETTES DE LA GRANDE VOVE
rôties au beurre noisette, glace à la feuille de figuier

MENU EN 7 MOMENTS 270€

ACCORDS METS & BOISSONS
1 VERRE PAR SERVICE

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



CHRISTOPHE HAY