

Ch

CHRISTOPHE HAY

À Fleur de Loire

CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE

poire de terre, esturgeon fumé, jaune d'œuf confit, oseille



CHAPEAU DE MONSEIGNEUR DE QUINCEY

aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre



CRÊPE SOUFFLÉE DE BARBEAU

flambée au Gin de Loire, pieds-de-mouton, tagète



CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe d'automne, écrevisse, sauce au vin de Cheverny



BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », patate douce, garum



LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs
supplément 25€

ou

CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages
supplément 19€



COING EN CROÛTE DE SUCRE

shiso, en biscuit et crémeux, corne confite, sorbet d'une extraction



CHOCOLAT « FLEUR DE LOIRE »

fleur de cacao, condiment mucilage, fève fraîche confite, cacao amer

260€

accord mets et vins 390€ (7 verres de 6cl)

accord mets et vins prestige 470€

accord sans alcool 355€

Ch

CHRISTOPHE HAY

Entre Loire et Sologne

SILURE POCHÉ

laitue Brune Percheronne, cédrat, condiment César



POULE FAISANE EN ESCABÈCHE

courge spaghetti, lard de bœuf, vinaigre aux fleurs de coucou



BROCHET TRÈS FONDANT

variétés de céleri, vin de pissenlit, jus végétal



MOUFLON DU DOMAINE DE CHAMBORD

Poirée Adria, trompettes de la mort, arbousier en aigre douce

ou

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », patate douce, garum



LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs
supplément 25€

ou

CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages
supplément 19€



POIRE BEURRÉ HARDY

infusion de citronnelle, streusel à l'agastache,
sorbet à la poire d'Olivet

180€

accord mets et vins 260€ (5 verres 6cl)

accord mets et vins prestige 320€

accord sans alcool 240€

Ch

CHRISTOPHE HAY

Promenade Ligérienne

SILURE POCHÉ

laitue Brune Percheronne, cédrat, condiment César




BROCHET TRÈS FONDANT

variétés de céleri, vin de pissenlit, jus végétal



GÉLINE DE TOURAINE

« dessus-dessous », carotte, amarante du Berry




LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs
supplément 25€

ou

CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages
supplément 19€



RAISIN ET GRENADE

tuile croustillante à la feuille de vigne,
crème diplomate à la sauge, sorbet grenade

110€*

accord mets et vins 160€ (4 verres de 6cl)

accord mets et vins prestige 200€

accord sans alcool 150€

*Menu servi uniquement au déjeuner (hors week-end et jours fériés)




CHRISTOPHE HAY

Retour de chasse

POULE FAISANE EN ESCABÈCHE

courge spaghetti, lard de bœuf, vinaigre aux fleurs de coucou



CHAPEAU DE MONSEIGNEUR DE QUINCEY

aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre



MOUFLON DU DOMAINE DE CHAMBORD

Poirée Adria, trompettes de la mort, arbousier en aigre douce



LIÈVRE À LA ROYALE

en deux préparations, condiment tomate verte, salsifis




LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs : supplément 25€

ou

CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages
supplément 19€



COING EN CROÛTE DE SUCRE

shiso, en biscuit et crémeux, corne confite, sorbet d'une extraction

195€

accord mets et vins 315€ (5 verres 6cl)