LA CARTE

AMOUR BLANC ~ CHRISTOPHE HAY

ENTRÉES

LANGOUSTINE 27
consommé de carapace, radis du jardin

ŒUF PARFAIT 24
panais en texture, tagète passion, fève tonka

RIS DE VEAU «DE CŒUR» 30
meunière, velour de mâche, cerfeuil tubéreux,
jus façon grenobloise

SAINT-JACQUES 28
en chaud-froid, carotte, persil, kalamansi, flan de barbes,
poutargue

COLLECTION DE COURGES DE NOTRE JARDIN 22
châtaignes grillées, bao au butternut

PLATS

LIEU JAUNE RÔTI 35
haricots «Comtesse de Chambord», chorizo de bœuf Wagyu
de notre élevage, cèpes, sauce crémée à la coriandre

ESTURGEON 28
cuit à la meunière, gnocchis de potimarron, chou kai lan,
sauce «pil pil» à la capucine

SANGLIER DE CHAMBORD 28
maturé au poivre, topinambours confits, noix de cajou,
sauce au poivre, sabayon au cognac

RAVIOLE AUX CHAMPIGNONS DE CAVES 26
chou kale, œuf confit, sauce crémée aux champignons,
vermouth blanc

BŒUF WAGYU DE MON ÉLEVAGE 60
pressé de pomme de terre, condiment échalote,
vinaigre aux fleurs de sureau

FROMAGES & DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS 21
de nos producteurs locaux, salade du jardin

POIRE BEURRÉ HARDY 18
pochée à la mélisse, streusel, sorbet poire

CHOCOLAT ORIGINE COSTA RICA 18
agrumes confits, crème anglaise au sarrasin, glace chocolat

VANILLE GIVRÉE DE NOUVELLE CALÉDONIE 20
biscuit moelleux à la vanille, brunoise de pomme,
glace à la vanille grillée

LE MENU

AMOUR BLANC ~ CHRISTOPHE HAY

MENU EN 5 MOMENTS

Hors boissons **90**
Accord mets & vins **55**

LANGOUSTINE
consommé de carapace, radis du jardin

ŒUF PARFAIT
panais en texture, tagète passion, fève tonka

ESTURGEON
cuit à la meunière, gnocchis de potimarron, chou kai lan,
sauce «pil pil» à la capucine

SANGLIER DE CHAMBORD
maturé au poivre, topinambours confits, noix de cajou,
sauce au poivre, sabayon au cognac
OU
BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
pressé de pomme de terre, condiment échalote,
vinaigre aux fleurs de sureau
Supplément 30€

VANILLE GIVRÉE DE NOUVELLE CALÉDONIE
biscuit moelleux à la vanille, brunoise de pomme,
glace à la vanille grillée
OU
POIRE BEURRÉ HARDY
pochée à la mélisse, streusel, sorbet poire

MENU ENFANT

35

SOUPE DE COURGES

VOLAILLE *OU* **POISSON BLANC**
purée de pommes de terre *ou* légumes du jardin

CHOCOLAT ORIGINE COSTA RICA
agrumes confits, crème anglaise au sarrasin, glace chocolat

ODE À LA CARPE ÉPONYME, AMOUR BLANC EST
PROFONDEMENT LIÉ À LA LOIRE.

ICI, LE CHEF CHRISTOPHE HAY SE NOURRIT DE
CE FLEUVE POUR CRÉER UNE CUISINE SINCÈRE,
ENRACINÉE DANS LA TERRE ET TRAVERSÉE PAR L'EAU.

VIVEZ CET INSTANT SUSPENDU AU-DESSUS
DE LA LOIRE PENDANT QUE, DESSOUS,
LE FLEUVE POURSUIT SON CHEMIN.

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay et Benjamin Deshayes.
Clément Réauté en pâtisserie et leurs équipes.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance(s) et d'allergie(s).
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets en euros. TVA et service inclus.