



CHRISTOPHE HAY

9 SERVICES

238 €
accord mets & vins 345 €
(9 verres de 6cl)

CAVIAR OSCIÈTRE

esturgeon cuit au bouillon, pomme Pompadour, oseille

OREILLER DE LA BELLE AURORE

aux trois plumes, sabaron à la santoline

TRUFFE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

endive de pleine terre, gouda de Tours, orge perlé

BLACK BASS DE SOLOGNE

poire de terre, capucine

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe melanosporum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

igname de Saint-Claude, lard de bœuf, garum

FROMAGE DE CHÈVRE DE LA FERME DE BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

CHOCOLAT PURE ORIGINE PÉROU

tuile Oabika, artichaut, baie de goji du jardin

SOUFFLÉ MANDARINE

en différentes préparations, sorbet à la liqueur impériale

Ce menu dégustation en 9 services est proposé
jusqu'à 13h30 au déjeuner et jusqu'à 21h00 au dîner.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu pour l'ensemble de la table

Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remisées à 50% sont possibles

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Prix nets en euros. TVA et service inclus.

Ch

CHRISTOPHE HAY

6 SERVICES

168 €
accord mets & vins 235 €
(6 verres de 6cl)

BRÈME MARINÉE

courge sucette de Valençay, oeillet passion

SILURE CONFIT

laitue percheronne, ablette au sel, citron main de Bouddha

TRUFFE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

endive de pleine terre, gouda de Tours, orge perlé

BROCHET DE SOLOGNE

carotte, pochouse, lichen

GÉLINE DE TOURAINE DESSUS DESSOUS

salsifis, sarrasin, cynorhodon

OU

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE (SUPP.30€)

igname de Saint-Claude, lard de bœuf, garum

POMME PATTE DE LOUP

comme une tatin, crème fermière, plante à curry

NOS PRODUCTEURS

Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire

Alain Gaillard aux jardins de Fleur de Loire

Adèle Champdavoine à Arville, les pintades

Julie Briant à Guillonville, les œufs

Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne

Marie-Anne Mignot à Cour-Cheverny, le miel

Nicolas et Charlie Praizelin à Segré, le bœuf Wagyu de notre élevage

Claudette Sevin à Mézier-Lez-Cléry, les pommes et poires

Julien Dufraise à Cheverny, les produits laitiers



Ch

CHRISTOPHE HAY

4 SERVICES

108 €

accord mets & vins 155 €
(4 verres de 6cl)

BRÈME MARINÉE

courge sucrée de Valençay, oeillet passion

BLACK BASS DE SOLOGNE

poire de terre, capucine

DOS DE SANGLIER

pak choï, baies de sureau, sauce Grand Veneur au Sauvignon

COING DE MADAME SEVIN

vinaigre et fermentation en sorbet, noix croustillante

LES FROMAGES

à ajouter à votre menu dégustation

LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun du jardin

25€

CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

17€




CHRISTOPHE HAY



RETOUR DE CHASSE

148 €
hors boissons



OREILLER DE LA BELLE AURORE
aux trois plumes, sabaron à la santoline

FILET DE CHEVREUIL
persil tubéreux, jus au vinaigre de persil

DOS DE SANGLIER
pak choï, baies de sureau, sauce Grand Veneur au Sauvignon

POMME PATTE DE LOUP
comme une tatin, crème fermière, plante à curry

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay
avec la participation de Baptiste Ingouf,
Charles Barentin, Louis Feger, Suzanne Vannier, Maxime Maniez et leur équipe