



CHRISTOPHE HAY

9 SERVICES

218 €
avec accord mets & vins 325 €

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE

esturgeon cuit au bouillon, haricots verts, sureau

ANGUILLE GRILLÉE

petits pois, tablier de sapeur

TOMATE DU JARDIN CONCENTRÉE

comme une tarte, eau à la feuille de Sechuan

BARBEAU

navet Sweet Bell, pousses de colza, graines en condiment

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe aestivum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

pomme de terre nouvelle, oignon rouge de Florence, wasabina

FROMAGE DE CHÈVRE DE LA FERME DE BRÉVIANDE

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

CHOCOLAT PURE ORIGINE PÉROU

tuile Oabika, baies de Mai, agastache cristallisée

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

pomelos de notre serre, Timut du jardin

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.

Ch

CHRISTOPHE HAY

6 SERVICES

158 €

avec accord mets & vins 225 €

MULET DE LOIRE

concombre, vinaigre de coucou, arêtes croustillantes

ANGUILLE GRILLÉE

petits pois, tablier de sapeur

TOMATE DU JARDIN CONCENTRÉE

comme une tarte, eau à la feuille de Sechuan

CRÊPE SOUFFLÉE DE BROCHET

quinoa croustillant, laitue celtuce, capucine

AGNEAU SOLOGNOT

céleri violet de Tours, vin de pissenlit

OU

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE (SUPP.30€)

pomme de terre nouvelle, oignon rouge de Florence, wasabina

RHUBARBE VALENTINE

en croûte de sucre, miel, coriandre

NOS PRODUCTEURS

Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire

Alain Gaillard aux jardins de Fleur de Loire

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

Alain Mercier à Saint-Hilaire, les fruits rouges

Julien Dufraise à Cheverny, les produits laitiers





CHRISTOPHE HAY

4 SERVICES

98 €

avec accord mets & vins 145 €

MULET DE LOIRE

concombre, vinaigre de coucou, arêtes croustillantes

BARBEAU

navet Sweet Bell, pousses de colza, graines en condiment

VEAU DE LAIT POCHÉ

fleurs de courgettes, fèves, agastache

FRAISES DE MONSIEUR MERCIER

confites, crème fermière, huile de colza torréfié

LES FROMAGES

à ajouter à votre menu dégustation

LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

mesclun et condiments

25

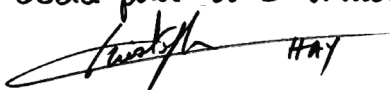
CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

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

17

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay
avec la participation de Baptiste Ingouf,
Takahiro Manabé, Maxime Maniez

Nous continuons cette belle
aventure avec vous
face à la Loire
Merci pour votre soutien



HAY