

Ch

CHRISTOPHE HAY

À Fleur de Loire

CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE

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



MORILLES DE MAREUIL-SUR-CHER

légumes racines, vinaigre aux fleurs de coucou, cresson alénois



CRÊPE SOUFFLÉE DE BARBEAU

flambée au Gin de Loire, champignons des caves de Loches, tagète



CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe melanosporum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny



BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », patate douce, garum



VANILLE POMPONA ET MÉLILOT

tuiles croustillantes, hydromel, biscuit viennois



MANDARINE SATSUMA

crème aigrelette, vinaigre de fleurs, poivre d'avorton

Menu en 7 services 260€

accord mets et vins* 130€

accord mets et vins prestige 210€ (7 verres de 6cl)

accord sans alcool 95€

Ch

CHRISTOPHE HAY

Entre Loire et Sologne

BLACK-BASS DE SOLOGNE

endive braisée, concentration des sucs, amarante



MORILLES DE MAREUIL-SUR-CHER

légumes racines, vinaigre aux fleurs de coucou, cresson alénois



ASPE "FAÇON FERNAND POINT"

pâtes fraîches au sorgo, sabayon au saumur



CHEVREUIL DU DOMAINE DE CHAMBORD

betterave, caviar mûré, sauce grand veneur aux agrumes

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€



GLAND DE CHÊNE ET BAIES SAUVAGES

mousse onctueuse et sablé de gland, vinaigrette goji et Sichuan, glace Cascara

Menu en 5 services 180€

accord mets et vins* 80€

accord mets et vins prestige 140€ (5 verres 6cl)

accord sans alcool 60€

Ch

CHRISTOPHE HAY

Promenade Ligérienne

SILURE POCHÉ

laitue Brune Percheronne, cédrat, condiment César



ASPE "FAÇON FERNAND POINT"

pâtes fraîches au sorgo, sabayon au saumur



PINTADE PERLE NOIRE

rôtie, navet daïkon, pralin de noisette



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€



CÉRÉALES DE BEAUCE

houblon, orge « Jocheong », malt et drêche de bière, confiture de lait

Menu en 4 services 110€

accord mets et vins* 50€

accord mets et vins prestige 90€ (4 verres de 6cl)

accord sans alcool 40€