

FLEUR DE LOIRE

Menu en 7 services

260€

Caviar sélection de Sologne

royale de carottes, pistou de fanes, citronnelle



Souvenir d'une fleur de courgette farcie

essence de volaille, herbe sacrée



Mulet de Loire

en vapeur d'algues, navet blanc, dashi ligérien



Carpe « à la Chambord »

truffe aestivum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny



Bœuf Wagyu de notre élevage

« côte à côte », haricots, gingembre du jardin, garum



Fraise et sapin

fraises de Monsieur Mercier, pomme de pin et bourgeons en pickles



Soufflé aux groseilles de Julie

pistou et pâte sablée à l'ortie, baie de mai et poivre de cassis

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins

130€

Accord mets et vins prestige

210€

Accord mets et boissons sans alcool

95€

LOIRE ET SOLOGNE

Menu en 5 services

180€

Nuances de tomates

shiso, poivre voyageur, moutarde d'Orléans



Tissu végétal de celtuce

brochet, vinaigre aux fleurs de primevère, cacahuètes fraîches



Silure de Loire

petits pois à l'agastache, amandes de Pithiviers, condiment de tête



Chevreuil d'été

variétés de maïs du jardin, groseille à maquereau, sauce grand veneur

ou

Bœuf Wagyu de notre élevage

« côte à côte », haricots, gingembre du jardin, garum



Abricot d'Olivet

panna cotta au foin, segment d'abricot au mélilot, tarte fine croustillante

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins

80€

Accord mets et vins prestige

140€

Accord mets et boissons sans alcool

60€

PROMENADE LIGÉRIENNE

Menu en 4 services

110€

Menu servi uniquement pour le déjeuner hors week-end et jours fériés.

Nuances de tomates

shiso, poivre voyageur, moutarde d'Orléans



Silure de Loire

petits pois à l'agastache, amandes de Pithiviers, condiment de tête



Poulette de Racan

des cimes citronnées, aubergine blanche, basilics



Framboise de Mont-près-Chambord

crêpe croustillante, liqueur de Chambord, estragon mexicain, crémeux et sorbet framboise

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins

50€

Accord mets et vins prestige

90€

Accord mets et boissons sans alcool

40€

Ch

CHRISTOPHE HAY

Nos producteurs



Sylvain Arnoult

à Muides : les poissons de Loire

Alain Gaillard

aux jardins de Fleur de Loire

Julie Briant

à Guillonville : les œufs, le miel et l'ail noir

Pisciculture Hennequart

à Saint-Viâtre : le caviar de Sologne

Nicolas et Charlie Praizelin

à Segré : le boeuf Wagyu de notre élevage

Vickie

à Mont-Près-Chambord : la truffe aestivum de ma truffière

Damien Foussereau

à Authon : les pois chiches

Armand Gypteau

à La Riche : Spiruline de Touraine

Marion & Damien Breteau

à Nérondes, sa Majesté la Graine

Les menus ont été créés par Christophe Hay, avec la participation de Baptiste Ingouf et Suzanne Vannier, ainsi que Clément Réauté pour la pâtisserie, accompagnés de leurs équipes.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*