

FLEUR DE LOIRE

Menu en 7 services

260€

Caviar sélection de Sologne

royale de carottes, pistou de fanes, citronnelle



Chapeau de Monseigneur de Quincey

aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre



Mulet de Loire

en vapeur d'algues, navet blanc, dashi ligérien



Carpe « à la Chambord »

truffe uncinatum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny



Bœuf Wagyu de notre élevage

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



Figues de collection

*rôties et en pickles, tuile croustillante aux feuilles de figuier,
sorbet fleur d'acacia*



Chocolat origine Pérou

*gâteau de courge, praliné de graines, mucilage,
sorbet aux fleurs de cacaoyer*

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€

RETOUR DE CHASSE

Menu en 6 services

210€

Chapeau de Monseigneur de Quincey

aux trois plumes, condiment bernache, herbe à poivre

Meursault 2022, Pierre Boisson



La petite des bruyères

perdrix pochée, chou pointu, beurre d'agrumes, cuisses confites

Condrieu 2020, Yves & Mathilde Gangloff



Bête rousse

effilochée en voile d'amandes fraîches, lichen, sauce forestière

Nuits-Saint-Georges «Les Fleurières» 2019, Jean-Jacques Confuron



Mouflon du Domaine de Chambord

endive racine, baies de Goji, cacahuètes du jardin, hydromel

Saumur «La Ripaille» 2018, Domaine du Collier



Lièvre à la Royale «Antonin Carême»

consommé aux pâtes fraîches de sorgho, grenade, livèche

Côte-Rôtie 2021, Domaine Jamet



Gland de chêne et ronce

biscuit croustillant, crème de marron, vinaigrette à la ronce

Champagne Brut Grand Cru 2019, Egly-Ouriet



Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins prestige

180€

LOIRE ET SOLOGNE

Menu en 5 services

180€

Brème en aigre douce

pomme de terre Pompadour, moutarde d'Orléans, oseille



Cèpe de nos sous-bois

rôti et sabayon au praliné, pain croustillant, pierre de lait de brebis



Brochet de Sologne

variétés de céleri, vin de pissenlit, kumquat



Mouflon du Domaine de Chambord

endive racine, baies de goji, cacahuètes du jardin, hydromel

ou

Bœuf Wagyu de notre élevage

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



Poire beurrée Hardy

pochée aux baies de sureaux, gel de fleurs, concentré caramélisé

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€

Brème en aigre douce

pomme de terre Pompadour, moutarde d'Orléans, oseille



Brochet de Sologne

variétés de céleri, vin de pissenlit, kumquat



Poulette de Racan

des cimes citronnées, aubergine blanche, basilics



Gland de chêne et ronce

biscuit croustillant, crème de marron, vinaigrette à la ronce

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€