

# 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*



## Crêp'crêpe soufflée de barbeau

*courges, verveine, jus d'une pôchouse au Cointreau*



## Carpe « à la Chambord »

*truffe de Vickie, écrevisse, sauce au vin de Cheverny*



## Bœuf Wagyu de notre élevage

*« côte à côte », chou Kaï-Lan, chanterelle, garum*



## Agrumes de notre collection

*Champion de France du Dessert 2025*

*biscuit et sorbet à la feuille d'agrumes, sudachi, sauce mandarine*



## Chocolat origine Pérou

*gâteau de citrouille, 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

130€

# 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 et 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*

## Truffe de Vickie

*fleur de racine et crémeux persil, jus végétal*

## Brochet de Sologne

*variétés de céleri, vin de pissenlit, kumquat*

## Mouflon du Domaine de Chambord

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

*ou*

## Bœuf Wagyu de notre élevage

*« côte à côte », chou Kai-Lan, chanterelle, garum*

## Poire beurré Hardy

*pochée aux baies de sureau, 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

80€

# 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*



## Poule faisane

*salsifis au lard de bœuf, capucine, sauce poulette au sarrasin*



## 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

**50€**