

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 Kai-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€