

LES ENTRÉES

CAVIAR DE SOLOGNE	41
oignon doux, persil	
PITHIVIERS DE COLVERT	29
chou pointu, foie gras, tanaïse	
JAMBON DE BOEUF WAGYU	38
truffe de Mont-près-Chambord, héliantis, cardamine	
BLACK BASS DE SOLOGNE	26
artichaut, huile d'olive Alexis Muñoz, ail noir	
FOIE GRAS DE VILLERMAIN	30
confit au sel, condiment pamplemousse, betterave fumée	

LA PÊCHE

PERCHE FRANCHE	34
cerfeuil tubéreux, citron limo, algues	
CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »	36
truffe uncinatum, écrevisses, sauce au vin de Cheverny	

LA TERRE

FAON DU DOMAINE DE CHAMBORD	39
en deux cuissons, chou, miso, lait de brebis	
LIÈVRE À LA ROYALE	45
navet, épine-vinette, nigelle	
GÉLINE DE TOURAINE	37
suprême poché, radis d'hiver, baies et fleurs de sureau	

LES FROMAGES

FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE	14
mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages	
FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER	15
et nos producteurs locaux	

LES DESSERTS

ŒUFS DE POULE ARAUCANA	15
crème aux œufs, lait de poule à la verveine	
POIRE TAPÉE	15
comme un millefeuille, vanille de Tahiti, vin d'Hypocras	
CHÂTAIGNE	15
sablé, chocolat São Tomé & Príncipe, fève tonka	
AUTOUR DU MIEL DE MADAME MIGNOT	15
génénoise, amande, sorbet crème fraîche	
SOUFFLÉ CHAUD MIRABELLE	16
thym orange, marmelade, croquant	

Chef de cuisine : **Christophe Hay**
 entouré de Charles Bernabé, Aurélien Largeau,
 Alexandre Mornet et leur équipe.