

**LES ENTRÉES**

<b>CAVIAR DE SOLOGNE</b>	49
radis de notre jardin, crème de fane	
<b>BROCHET</b>	28
laitue Celtuce, anchois, pissenlit	
<b>PITHIVIER DE COLVERT</b>	30
chou pointu, foie gras, tanaisie	
<b>ABLETTE DE LOIRE</b>	23
en escabèche, artichaut, sarrasin	
<b>FOIE GRAS DE VILLERMAIN</b>	34
nos dernières tomates, agastache	

**LA PÊCHE**

<b>SANDRE CONFIT</b>	35
à la cire d'abeille, maïs, tétragone	
<b>CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »</b>	41
truffe d'automne, écrevisses, sauce au vin de Cheverny	

**LA TERRE**

<b>BŒUF WAGYU DE LA MAROLLE-EN-SOLOGNE</b>	78
en deux cuissons, persil, oignon nouveau	
<b>LIÈVRE À LA ROYALE</b>	46
navet, épine-vinette, santoline	
<b>GELINE DE TOURAINE</b>	37
rôtie, courge, tagette	

**LES FROMAGES**

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

**LES DESSERTS**

<b>FRAISES DE SOLOGNE</b>	17
en tartare, citron vert, safran de Sologne	
<b>ABRICOT CONFIT</b>	17
savarin, poivre Sichuan du jardin	
<b>CHOCOLAT ORIGINE SÃO TOMÉ</b>	17
en déclinaison, pralin, sarriette	
<b>FIGUES POCHÉES</b>	17
crèmeux au miel de nos ruches, romarin, feuille de figuier	
<b>SOUFFLÉ À LA MIRABELLE</b>	18
thym orange, huile d'olive d'Alexis Muñoz	

Chef de cuisine : **Christophe Hay**  
 entouré de Charles Bernabé, Baptiste Ingouf, Takahiro Manabe,  
 Killian Jean, Alexandre Mornet et leur équipe.