

À LA CARTE

LES ENTRÉES

CAVIAR DE SOLOGNE	41
concombre, échalote confite, tagette	
FLEUR DE COURGETTE	24
truite fario, capucine, citron limo	
CÈPE RÔTI	25
blette, noisettes torréfiées	
PITHIVIERS DE COLVERT	29
chou pointu, foie gras, tanaisie	
SPARASSIS « MORILLE DES PINS »	26
pied de cochon, pierre de lait de brebis, sauce au vin de pissenlit	

LA PÊCHE

SANDRE CONFIT	38
variétés de courges, sarrasin, sauge officinale	
CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »	35
truffe d'automne, écrevisses, sauce au vin de Cheverny	

LA TERRE

CARRÉ DE PORC FERMIER DU VENDÔMOIS	31
tétragone, girolles, amandes fraîches	
LIÈVRE À LA ROYALE	49
navet, épine vinette, nigelle	
BŒUF KOBE FRANÇAIS DE THIERRY ROUSSEL	72
grillé aux sarments de vigne, jus au vinaigre de sureau, persil, oignon	

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	16
crème aux œufs, lait de poule à la verveine	
POIRE TAPÉE	16
comme un millefeuille, vanille de Tahiti, vin d'Hypocras	
CHÂTAIGNE	16
sablé, chocolat 72%, fève tonka	
AUTOUR DU MIEL DE MADAME MIGNOT	16
génoise, amande, sorbet crème fraîche	
SOUFFLÉ CHAUD MIRABELLE	17
thym orange, huile d'olive fruité mûr Alexis Muñoz	

Chef de cuisine : **Christophe Hay**
entouré de Charles Bernabé, Aurélien Largeau,
Gwenaëlle Rayneau, Baptiste Courcet et leur équipe.