

## LES ENTRÉES

<b>CAVIAR DE SOLOGNE</b>	41
radis de notre jardin, crème de fane	
<b>PETITS GRIS DE CHEVERNY</b>	29
céleri, noix, vin de pissenlit	
<b>MULET DE LOIRE</b>	24
chou-fleur, spiruline de Beauce, sarrasin	
<b>ASPERGES VERTES CHAMBORD</b>	27
poutargue, pesto de lamier pourpre	
<b>ANGUILLE GRILLÉE</b>	30
petits pois, tablier de sapeur	

## LA PÊCHE

<b>ALOSE</b>	33
pomme de terre, coques, moutarde d'Orléans	
<b>CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »</b>	39
truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny	

## LA TERRE

<b>BŒUF WAGYU DE CHEZ THIERRY ROUSSEL</b>	75
en deux services, rôti puis en vapeur de légumes	
<b>AGNEAU SOLOGNOT</b>	42
panais, ail des ours	
<b>GÉLINE DE TOURAINE</b>	35
morilles farcies, asperges blanches de St-Claude	

## 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>RHUBARBE POCHÉE</b>	17
pomme acidulée, lierre terrestre	
<b>CHOCOLAT ORIGINE SÃO TOMÉ</b>	17
en déclinaison, pralin, cognac	
<b>MIELS DE MADAME MIGNOT</b>	17
pollen, biscuit moelleux, sorbet crème fraîche	
<b>SOUFFLÉ À LA LIQUEUR DE CHAMBORD</b>	18
framboise, poivre de Timut	

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