

LES ENTRÉES

CAVIAR DE SOLOGNE	49
royale de pomme de terre, noisette, cresson alénois	
TRUFFE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD	25
céleri, sauce Suprême, orge perlé	
PITHIVIERS DE COLVERT	30
chou pointu, foie gras, tanaisie	
PERDRIX EN ESCABÈCHE	27
artichaut, sarrasin, moutarde à la baie de sureau	
FOIE GRAS DE VILLERMAIN	34
au sel, endive, pissenlit, thym citron	

LA PÊCHE

BLACK BASS DE SOLOGNE	35
chou rave, coing, sabayon	
CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »	41
truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny	

LA TERRE

BŒUF WAGYU DE LA MAROLLE-EN-SOLOGNE	78
puntarelle, betteraves, raifort	
SANGLIER DU DOMAINE DE CHAMBORD	41
héliantis, moelle, sauce poivrade	
GÉLINE DE TOURAINE « DEMI-DEUIL »	39
cerfeuil tubéreux, poireau, sauce Albufera	

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

ORANGE ET POTIMARRON	17
sablé, blancs en neige, sorbet orange	
POMMES PATTE DE LOUP	17
brioche feuilletée, Sichuan du jardin	
CHOCOLAT ORIGINE SÃO TOMÉ	17
en déclinaison, fleur de sel, sarriette	
VANILLE DE LA RÉUNION	17
mousse de lait, caramel, riz croustillant	
SOUFFLÉ À LA NOISETTE ET CÈPE	18
mousseline de cèpe, crème glacée au pralin	

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