

À LA CARTE

LES ENTRÉES

CAVIAR DE SOLOGNE	67
concombre, faisselle du Croc du Merle, tagète	
PITHIVIERS DE COLVERT	49
chou pointu, foie gras, lit de vin, chanvre	
PERDRIX DE CHASSE	36
eau de tomate, verveine, olives taggiasche	
CÈPE POCHÉ	38
capucine, bouillon à la tome de brebis	
FOIE GRAS DE VILLERMAIN	45
confit au sel, panais, persil, vinaigre d'ail des ours	

LA PÊCHE

SANDRE CONFIT	49
à la cire d'abeille, courge butternut, blette	
CARPE « À LA CHAMBORD »	57
truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny	

LA TERRE

BŒUF WAGYU FRANCAIS DE NOTRE ÉLEVAGE	88
navet blanc, mizuna, sésame noir	
LIÈVRE À LA ROYALE	64
pâtes fraîches à la farine de seigle, céleri branche	
GÉLINE DE TOURAINE	45
suprême poché au combawa, haricots, pain vapeur	

LES FROMAGES

FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE	17
mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages	
FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER	19
et nos producteurs locaux	

LES DESSERTS

CHÂTAIGNE	21
gâteau moelleux, thé fumé, calamondin	
POIRE POCHÉE	21
caramel, pain perdu, mélisse citronnée	
CHOCOLAT ORIGINE OUGANDA	21
jeu de textures et tanaïsie	
FIGUE	21
miel du jardin, sablé, hysope	
SOUFFLÉ À LA POMME PATTE DE LOUP	23
sorbet cidre, confit de pomme d'api, streusel cassis	

Chef de cuisine : Christophe Hay
entouré de Baptiste Ingouf, Marie Gricourt, Marie Fourmont,
Takahiro Manabé, Théo Blanchard, Alexandre Mornet, Léa Villarmé
et leur équipe.