



MENU DE PÂQUES 2018

CAVIAR DE SOLOGNE

Œuf en aigre douce, radis, oxalys

~~~

### ECREVISSES

fenouil et citron confit

~~~

SOLE DE PETITS BATEAUX

pomme de terre soufflées, épinards

~~~

### VEAU DE LAIT

asperges vertes « Chambord » panées aux morilles

~~~

PETIT TROO

en mousse légère et copeaux affinés, pétales de pâquerette

~~~

### CHOCOLAT ORIGINE SAO TOME

framboise, sponge cake, liqueur de Chambord

95 Euros Menu hors boisson

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

