

À FLEUR DE LOIRE

CAVIAR DE SOLOGNE

radis de notre jardin, crème de fane

~ ~ ~

BROCHET

laitue celtuce, anchois, pissenlit

~ ~ ~

ANGUILLE GRILLÉE

petits pois, tablier de sapeur, saté

~ ~ ~

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

~ ~ ~

BŒUF WAGYU FRANCAIS DE NOTRE ÉLEVAGE

oignon rouge de Florence, pomme de terre, moutarde

~ ~ ~

FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE

mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

~ ~ ~

SOUFFLÉ À LA CERISE

coquelicot, liqueur cœur d'arlicot

Menu en 7 services pour l'ensemble de la table 139

OU

Mets et vins (en 7 verres de 6cl) 205

ENTRE SOLOGNE ET BEAUCE

MULET DE LOIRE

en aigre douce, violette, chou-rave

~ ~ ~

FLEUR DE COURGETTE DU JARDIN

lapin fermier, agastache

~ ~ ~

SANDRE CONFIT

à la cire d'abeille, broccoletti, orge perlé

~ ~ ~

GÉLINE DE TOURAINE

fèves, foie gras, girolles

~ ~ ~

FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER

et nos producteurs locaux (supplément de 12€)

~ ~ ~

FRAISES DE MONSIEUR MERCIER

fromage blanc, livèche, biscuit cuillère

Menu en 5 services pour l'ensemble de la table 98

OU

Mets et vins (en 5 verres de 6cl) 141



Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire.
 Alain Gaillard jardinier pour la Maison d'à côté.
 Adèle Champdavoine à Arville, la géline de Touraine.
 Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne.
 Claudette Sevin à Mezieres-lez-clery, les cerises.
 Yvan Derfoir à Vallons de l'Erdre, notre propre bœuf Wagyu.
 Alain Mercier à Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, les fraises.
 Christophe Piou, à Saint-Claude-de-Diray, l'agneau Solognot.
 Prix nets en euros. TVA et service inclus.